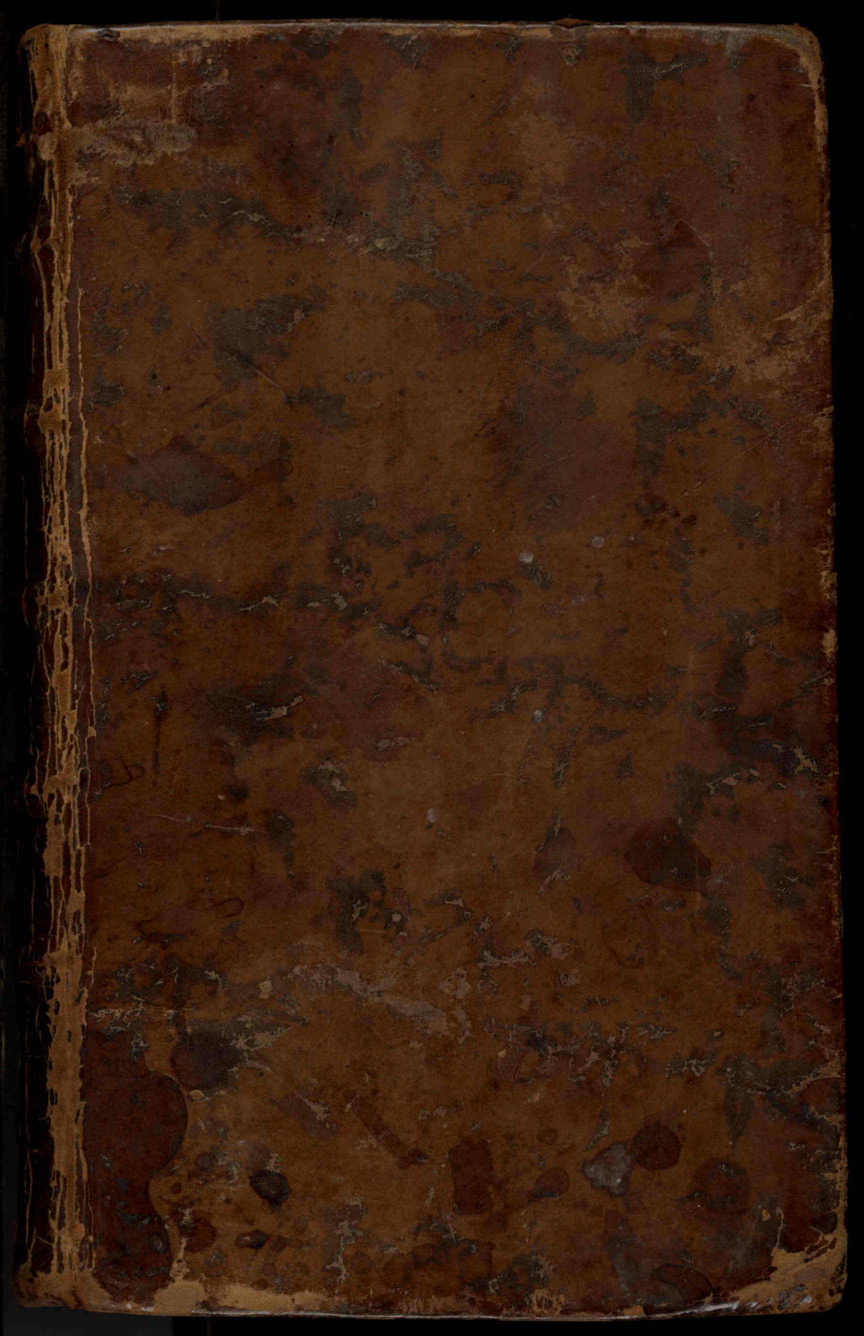
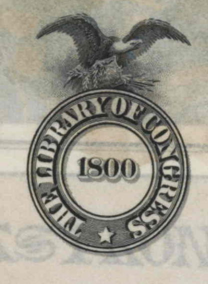
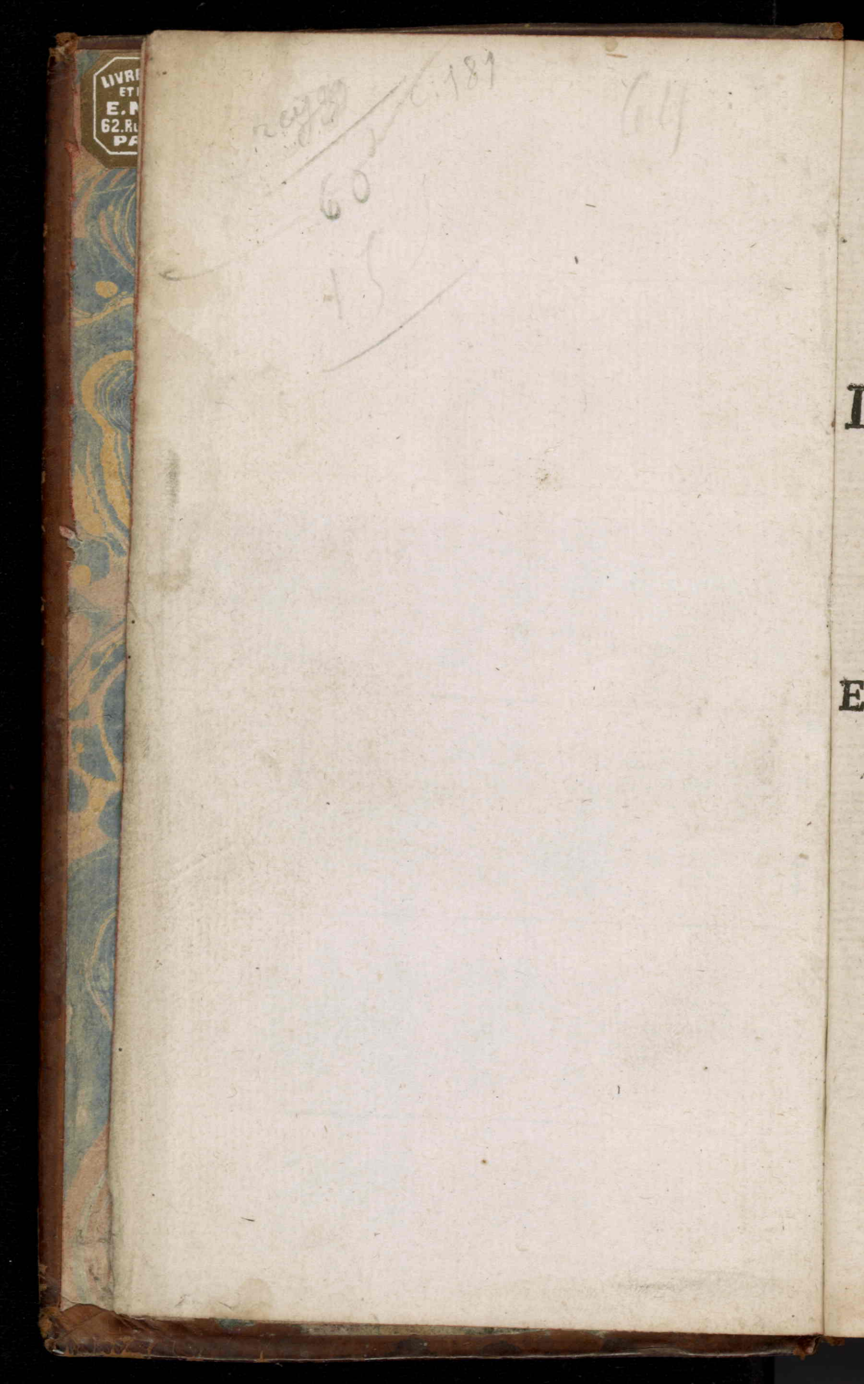



THE LIBRARY OF CONGRESS
1800




LIVRES ANCIENS
ET MODERNES
E. NOURRY
62. Rue des Ecoles
PARIS (5e)



DICTIONNAIRE
PORTATIF
DE CUISINE,
D'OFFICE,
ET DE DISTILLATION.

Ouvrage pouvant ſervir de ſuite au Dictionnaire Domeſtique.

DICTIONNAIRE
PORTATIF
DE CUISINE,
D'OFFICE,
ET DE DISTILLATION;

CONTENANT la maniere de préparer toutes ſortes de viandes, de volailles, de gibier, de poiſſons, de légumes, de fruits, &c.

La façon de faire toutes ſortes de gelées, de pâtes, de paſtilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermichel, macaronis, &c.

Et de compoſer toutes ſortes de liqueurs, de ratafias, de ſyrops, de glaces, d'eſſences, &c.

OUVRAGE également utile aux Chefs d'Office & de Cuiſine les plus habiles, & aux Cuiſinieres qui ne ſont employées que pour des Tables bourgeoiſes.

ON Y A JOINT des Obſervations médecinales qui font connoître la propriété de chaque Aliment, relativement à la Santé, & qui indiquent les mets les plus convenables à chaque Tempérament.

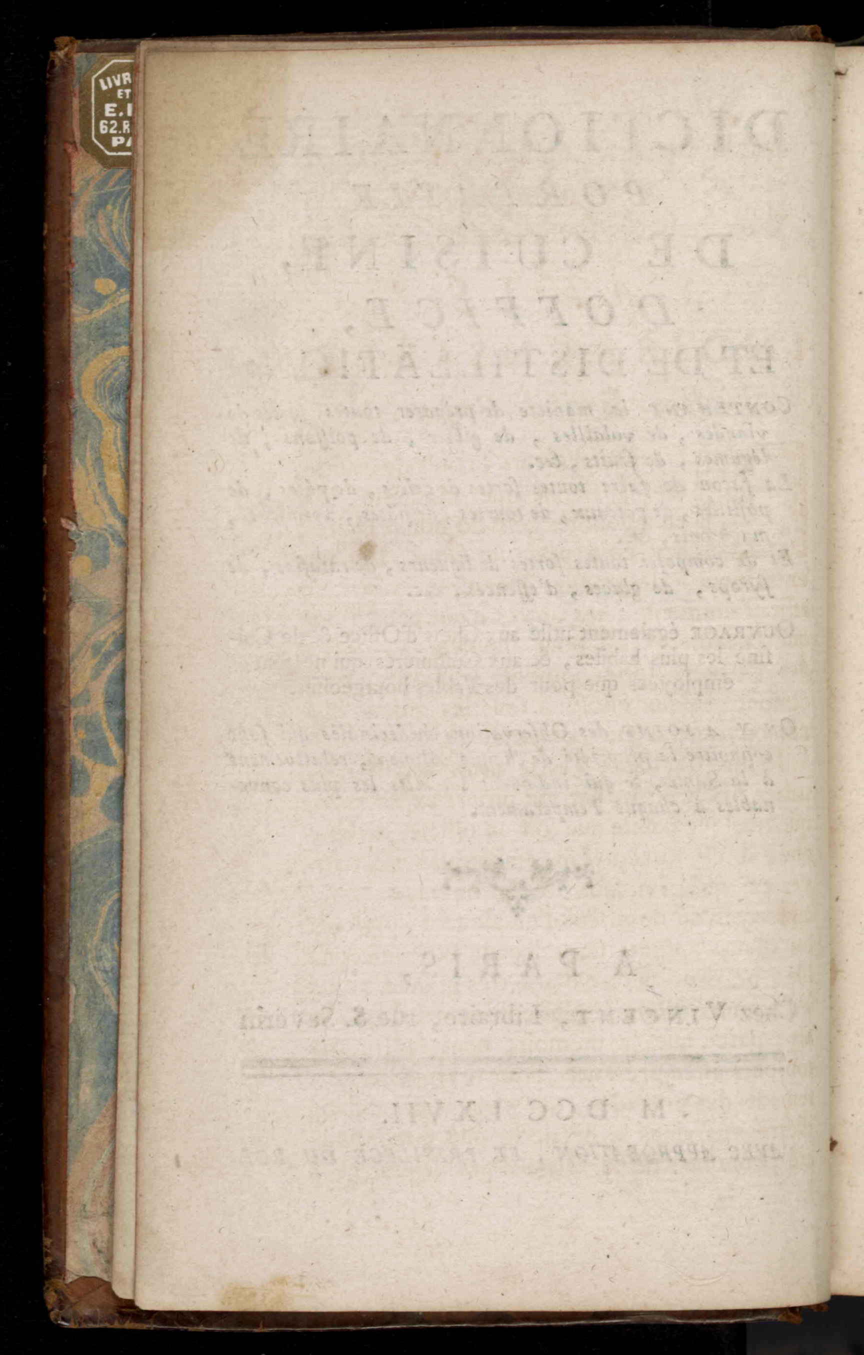


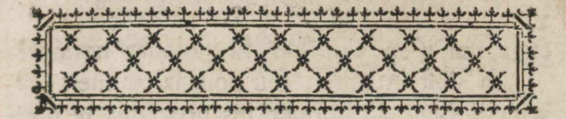
A PARIS,

Chez VINCENT, Libraire, rue S. Severin.

M DCC LXVII.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.





AVIS INDISPENSABLE,

Pour servir de Préface.

IL existe plusieurs Traités de cuisine, tant ancienne que moderne ; il y en a pour les gens de bonne chere ; il y en a pour la santé. Les uns entraînent à de grandes dépenses, exigent un attirail immense ; les autres n'ont pour objet que la santé. C'est pour suppléer au défaut des derniers, pour simplifier les autres, pour donner quelque chose à tous les goûts, que cet ouvrage a été composé.

Je suis de l'art ; j'ai le droit acquis d'en parler ; & je sçais, par ma propre expérience, que quelque habile que soit un officier de bouche, il est quelquefois embarrassé de trouver ce qu'il lui faut. Si un ouvrage, qui, au moyen du nom seul d'un aliment, présente les divers apprêts dont il peut être susceptible, ne peut qu'être d'une très-grande utilité à l'homme même le plus consommé dans son art ; parce que la mémoire peut n'être pas toujours assez présente, pour se rappeller nettement des procédés, qui exigent cependant d'être vus dans le détail le plus circonstancié ; combien ne le sera-t-il pas davantage à

ceux qui n'en ont pas la moindre notion ?

On s'eſt attaché, ſoit pour la cuiſine, ſoit pour l'office, à donner les procédés le plus généralement reçus, & à les préſenter de la maniere la plus claire. Si cet ouvrage reſſemble en cela à beaucoup de ceux qu'on a actuellement, il aura le mérite particulier de ne donner aucune ſorte de travail pour la recherche des procédés.

Par exemple, au mot *Bœuf*, on trouvera la définition de cet animal, l'uſage dont il eſt en cuiſine ; &, aux différentes parties de cet animal, les préparations diverſes dont elles peuvent être ſuſceptibles.

Une longue expérience ſoutenue par des ſuccès conſtans, m'a appris que la cuiſine n'eſt que l'affaire du raiſonnement & du goût ; mais il faut mettre un éleve ſur la voie des procédés par la pratique, avant de lui faire raiſonner ſon art; & c'eſt l'objet qu'on s'eſt ſpécialement propoſé en donnant cet ouvrage.

La marche en eſt ſimple ; c'eſt celle de tout dictionnaire, dont l'ordre alphabétique fait toute la méthode. Quant aux différentes manieres d'apprêter les ſubſtances comeſtibles, on a cherché à joindre la clarté à la briéveté autant qu'il a été poſſible, & à ſimplifier les procédés les plus compliqués, ſans en altérer la ſubſtance.

On auroit voulu pouvoir donner les doſes préciſes des divers ingrédiens qu'on emploie dans l'aſſaiſonnement ; mais comme les goûts ſont infiniment variés, il n'a pas

été possible de les fixer définitivement, non plus que le degré précis de cuisson des choses qu'on met à la broche; les uns aimant les viandes plus cuites; les autres moins.

On s'est donc contenté de suivre du plus près qu'on a pu, ce qu'on sçait être du goût le plus général; & si, dans quelques cas, on semble fixer la quantité de chaque chose qui entre dans la composition d'un ragoût, on la fait pour donner une mesure d'après laquelle on puisse statuer sur le plus ou le moins, selon la connoissance qu'on aura du goût de ceux pour lesquels on travaille.

Un palais délicat est la régle la plus sûre en fait d'assaisonnement; & soit qu'on veuille s'instruire à fond de l'art, soit qu'on ne veuille s'en servir que dans les occasions, il faut tenir pour principe, qu'à moins d'avoir une expérience raisonnée, il faut tâter, dans le commencement, & pécher plutôt par défaut que par excès. Nous invitons donc ceux qui feront usage de ce livre, de ménager l'assaisonnement, jusqu'à ce que la pratique leur ait donné ce point précis qu'elle seule peut procurer.

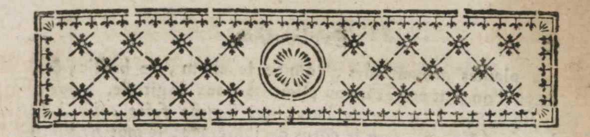
Dans le nombre des préparations que cet ouvrage renferme, on s'est attaché particuliérement à celles qui peuvent le plus flatter le goût, sans nuire à la santé; mais comme l'intempérance & le régime se choquent sans cesse, à la fin de chaque article on a expliqué la nature de l'aliment, & ce que ses différentes préparations peuvent ajoûter à ses bonnes qualités naturelles, ou diminuer des

mauvaiſes: ainſi ceux qui pourroient blâmer nos procédés, ſont à même de juger juſqu'à quel point ils peuvent ſe permettre l'uſage des choſes dont on parle.

On a cherché à ménager, dans ce Traité, le double intérêt de ceux qui veulent une cuiſine ſaine & peu diſpendieuſe; & on a donné pour les gens délicats & de bonne chere, des procédés plus recherchés, une cuiſine plus fine; mais pour les uns & pour les autres, on a eu ſoin de rendre les procédés ſi clairs, que les perſonnes les moins au fait puſſent opérer d'elles-mêmes, & ſans autre ſecours que celui du livre qu'elles auront ſous les yeux.

Pluſieurs articles de ce Dictionnaire renvoient au *Dictionnaire domeſtique*, ſoit pour nourrir & engraiſſer des volailles & des beſtiaux, ſoit pour cultiver des légumes & des fruits, en connoître le degré de maturité & indiquer les ſoins qu'il faut prendre pour les conſerver; ſoit enfin pour connoître les eſpeces différentes de vins, la façon de les faire, de les entretenir, ainſi que le vinaigre, le cidre, &c. On trouvera auſſi dans le *Dictionnaire domeſtique* une infinité d'objets intéreſſans pour l'œconomie rurale; enſorte que l'un & l'autre ouvrage ne laiſſeront rien à deſirer.

Enfin les gens œconomes verront qu'on peut faire, à peu de frais, de très-bonnes choſes; au lieu que ſouvent on les gâte, faute d'en ſçavoir tirer parti, ou qu'on conſomme infiniment plus qu'il ne faudroit pour bien faire.



EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Des Termes de Cuisine & d'Office, dont l'usage n'est pas familier à ceux qui ne sont point de l'Art.

A

ALAMBIC : c'est un grand vaisseau, pour l'ordinaire, de cuivre étamé, composé de plusieurs piéces. Le vase d'en bas, où l'on met les matieres à distiller, s'appelle *cucurbite*. Elle s'adapte, par un long cou, à son chapiteau, ou *tête de More*, composée de deux parties convexes qui sont, en quelque sorte, emboëtées l'une dans l'autre, avec un long bec qui s'adapte au *récipient*, ou vase, qui reçoit la liqueur qui distille. Cette tête de More se rafraîchit au moyen d'un vaisseau dans lequel elle est placée, où l'on met de l'eau froide, pour condenser les vapeurs que la chaleur éleve; on l'appelle le *réfrigérant*. Ce réfrigérant, ou rafraîchissoir, a un robinet pour tirer l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, & y en substituer de nouvelle, & de plus fraîche.

ASSIETTE : on appelle *assiette*, en cuisine, les petites entrées & hors-d'œuvres, dont la quantité n'excede pas ce que peut contenir une assiette. Dans l'office, on dit *assiette* de fruits cruds, de fromages, de marrons, biscuits, gauffres, & autres choses qui se servent sur une assiette.

B

BAIN-MARIE : se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu.

BLANCHIR : c'est mettre de la viande, des légumes, ou du fruit à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire ensuite, pour les mettre à l'eau fraîche.

BOUQUET : se dit du persil & ciboule qu'on lie en paquet, & qu'on met dans les ragoûts, pour en relever la saveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil & à la ciboule

des plantes aromatiques, comme le thym, le basilic, &c. & où l'on fait entrer un ou plusieurs cloux de girofle.

BRAISER : terme de l'art, qui signifie *faire cuire à la braise.* (Voyez, dans le corps de l'ouvrage, le mot *Braise.*)

BRAISIERE : est un vaisseau de cuivre étamé, de figure allongée & arrondie à ses extrémités, avec deux anses, profond, & dont le couvercle est à rebords, pour mettre du feu dessus. On y fait cuire les viandes & autres substances qu'on veut faire mitonner dans leur jus, & sans évaporation.

BRIDER : terme de l'art, qui signifie *passer une ficelle* dans les cuisses d'une volaille ou du gibier à poil, pour les assujettir à la forme qu'on veut leur donner.

C

CANELON : moule de fer-blanc canelé, pour donner cette forme aux fromages glacés, ou autres substances en glace & en neige, qui se servent au fruit.

CHAUSSE : piéce d'une étoffe de laine serrée, ou grosse serge, taillée & cousue en forme de capuchon, pour y faire passer les liqueurs qu'on veut clarifier.

CISELER *ou* INCISER : se dit, en cuisine, des poissons ou viandes auxquels on fait des entailles de distance en distance, pour les faire griller, afin que la chaleur les pénetre mieux, & qu'ils ne se déchirent pas.

CLAYON : machine d'osier à rebords & à anses, ou sans rebords & sans anses, dont on se sert, dans l'office, pour faire sécher des fruits ou autres préparations d'office, ou pour desservir le fruit.

CLOCHE : vase, pour l'ordinaire, de fonte, fait en four de campagne, où l'on fait cuire d'ordinaire les fruits qu'on veut servir en compôte. Elle est pour les fruits ce que la braisiere est pour les viandes.

CONCASSER : terme de l'art, qui veut dire *piler grossiérement.*

COUPE-PATE : instrument de fer-blanc qui sert à couper les pâtes dont on fait les abaisses pour les differentes piéces de pâtisseries, comme petits pâtés & autres. On sent qu'il en faut de différentes grandeurs.

CUISSON : il n'est guères possible d'assigner juste les degrés de cuisson, soit à la broche, soit au four, pour régle générale des viandes qu'on fait rôtir : la couleur détermine d'ordinaire le degré ; le surplus est l'affaire du goût. Pour la cuisson au four, il est des régles plus sûres. Si le four est trop chaud, les piéces sont saisies & brûlées ; s'il ne l'est pas assez, la pâtisserie languit & manque.

Pour ne se pas méprendre, on chauffe le four jusqu'à ce que la chapelle blanchisse ; on étend la braise, pour chauffer l'âtre ; on nettoie le four, & on laisse tomber la chaleur un quart

d'heure ou une demi-heure, plus ou moins. Si, après avoir enfourné, la pâtisserie prend trop de couleur, on laisse le four ouvert; si elle n'en prend pas assez, on met de la braise devant. Les petits pâtés veulent le four un peu chaud; les tourtes de pâte ferme un peu moins; celles de feuilletage moins encore. Toutes les petites pâtisseries veulent une chaleur modérée; les biscuits & les meringues exigent la moindre de toutes.

CRYSTAUX : sont des vases d'un verre net, dans lesquels on met le fruit.

D

DORMANT : est une maniere de surtout qu'on met au milieu de la table avec le premier service, pour y rester jusqu'à la fin du répas; on le garnit, pour l'ordinaire, de gobelets, dans lesquels on met des bigarades & des citrons.

DESSERT : quatrieme service composé de ce qu'on appelle *le fruit*, soit en nature, en compôte ou en confitures, fromages, glaces, &c.

DESOSSER : ôter les os de la volaille ou gibier, ou les arrêtes des poissons. Cette opération demande de l'adresse & beaucoup d'usage. La volaille & le gibier à plumes se préparent de même. Quand ils ont été plumés à sec, & bien épluchés, on coupe la peau du cou par-derriere; on ôte le jabot & le cou; on renverse doucement la peau, pour couper les jointures du brechet & des ailes; on détache ensuite la chair des os, sans intéresser la peau; &, à mesure qu'on avance, on renverse la peau & la chair jusqu'à ce que tous les os soient ôtés; ensuite on les retourne dans leur sens naturel; & on farcit la volaille, pour lui rendre sa forme.

DE'S : on appelle, en termes de l'art, *couper en dés*, lorsque les viandes sont coupées en morceaux cubes, soit petits ou gros.

E

ECHAUDER : tremper dans l'eau presque bouillante ce qu'on veut pour plumer & ratisser, suivant la nature de la chose.

ETAMINE : étoffe de poil de chévre, pour passer les coulis, sauces & autres choses liquides.

ETOUFFER : c'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, sans évaporation sensible.

ETUVE : cabinet chaud, où l'on met sécher ce qu'on veut, & dont on peut graduer la chaleur à volonté.

EXPRIMER : c'est tirer le suc de quelque fruit, en le pressant.

EXTRAIRE : c'est séparer par l'étamine ce qui est clair de ce qui ne l'est pas.

F

FERS : on se sert de diverses sortes de fers dans l'office, soit pour les gauffres, soit pour découper les papiers.

FEU : le feu doit être gradué, ſelon les ſubſtances qu'on prépare : ſi elles ſont tendres, il faut le feu moins vif; plus vif, ſi elles ſont plus compactes.

FEUILLES : elles ſont de cuivre rouge étamé; on s'en ſert pour mettre deſſus ce qu'on veut faire cuire au four.

FILTRER : c'eſt faire paſſer une liqueur à travers du papier gris, pour la rendre plus limpide.

FLAMBER : c'eſt faire paſſer de la volaille ou du gibier ſur un feu clair, ou ſur la flamme bien allumée, pour en brûler le duvet.

FONCER : c'eſt mettre dans le fond d'une caſſerole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

FOUR : (*Piéces de*) on appelle ainſi tout ce qui eſt pâtiſſerie, & qu'on ſert, ſoit en entrées, hors-d'œuvres ou deſſert.

FREMIR : terme de l'art, pour exprimer qu'il faut faire cuire ſans bouillir.

FRUIT *ou* DESSERT. Voyez *Deſſert*.

FRUITERIE : piéce bien cloſe & bien ſéche, garnie de tablettes ſur leſquelles on range avec précaution les fruits qu'on veut conſerver.

G

GLACER : c'eſt faire réduire le bouillon ou la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache autour des viandes; en office, c'eſt faire une croûte de ſucre luiſant ſur les fruits ou pâtiſſerie.

H

HABILLER : ſe dit du gibier à poil, qu'on dépouille de ſa peau, & qu'on vuide; on le dit auſſi du poiſſon qu'on écaille & qu'on lave, après l'avoir vuidé.

HATELELS : petites broches où l'on enfile les petits pieds où autres ſubſtances de petit volume, & qu'on attache aux grandes broches : ces hâtelets ſont d'argent, pour l'ordinaire.

HOULETTE, inſtrument d'office, qui a la forme d'une houlette, pour travailler les neiges & glaces.

HUILE-SAUTE'E : ragoût bien chaud, où l'on met de l'huile, & qu'on fait ſauter dans la caſſerole, par le mouvement du bras, juſqu'à ce quelle ſoit liée.

L

LARDOIRE : inſtrument de bois ou de cuivre, qui ſert à paſſer du lard dans les viandes. Les groſſes ſervent à larder le fond des groſſes piéces; les petites à piquer les viandes, ſoit volailles ou gibier, ou fricandeaux, &c.

LIMONNER : ſe dit des poiſſons qui vivent & ſe plaiſent dans la vaſe qu'on fait tremper dans l'eau bouillante, pour leur ôter le limon.

LIT : on dit, en cuiſine, faire des lits, lorſqu'on coupe des ſubſtances en tranches minces, entre leſquelles on en met quelques autres, ou des aſſaiſonnemens.

LUTER : terme de l'art; en distilation, c'est fermer exactement, au moyen d'un enduit, toutes les piéces d'un vaisseau, pour empêcher qu'il ne transpire rien de ce qui distille.

M

MARQUER : en cuisine, c'est disposer les ragoûts tous assaisonnés dans les casseroles; de sorte qu'il ne reste qu'à les faire cuire.

MASQUER : terme de l'art, pour signifier qu'on sert un ragoût ou autre chose sur ce qu'on a déja dressé dans le plat.

MENU : est la disposition d'un repas, écrite sur le papier.

MIGEOTER : terme de l'art, pour dire *cuire lentement, & à petit feu.*

MITONNER : faire tremper le pain d'un potage; de sorte que le bouillon en ait bien pénétré tout la substance.

MONDER : se dit des amandes, avelines, noix & pistaches, dont on ôte les peaux, après les avoir échaudées.

MORTIER : il en est de bois & de marbre; ces derniers sont les meilleurs. Le pilon doit être d'un bois très-dur.

MOULE : est tout instrument ou vaisseau dont on se sert pour donner une forme aux substances qu'on sert sur les tables, soit pour la cuisine, soit pour l'office.

MOUILLER : terme de l'art, pour dire *mettre de l'eau*, du *bouillon* où *du vin*, ou *autre liquide*, dans la cuisson.

P

PANER : c'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril ou au four.

PARER : on dit, en cuisine, parer les viandes; c'est en ôter les peaux & les graisses superflues. Parer les fruits, c'est leur ôter proprement leur peau, ou les nettoyer proprement, sans la leur ôter; ou limer avec un instrument les figures du pastillage, pour ôter les bavures.

PASSER : terme de l'art, qui signifie, tantôt faire faire quelques trous à une viande dans une casserole, avec beurre, huile ou lard, jusqu'à ce qu'il faille l'assaisonner. On dit aussi *passer au tamis* ou *à l'étamine*, pour *éclaircir les sucs* ou *sauces*, ou *exprimer les coulis.*

PIQUER : c'est garnir de filets de menu lard les volailles, gibier ou autres viandes.

PLATEAU ; glaces ou verres unis, sur lesquels on pose les crystaux pour le fruit.

POISSONNIERE ; vaisseau de cuivre étamé, long & arrondi à ses deux extrémités, au fond duquel on met une feuille percée de plusieurs trous, avec deux anses, pour enlever le poisson, sans le rompre.

POUPETONIERE ; espece de marmite de cuivre étamé, dont le couvercle est à rebords, pour mettre du feu dessus.

R

RAFRAICHIR ; se dit, en cuisine, des fruits qu'on met à l'eau fraîche, après les avoir blanchis ; ou des vins & liqueurs qu'on met à la glace.

REFAIRE : se dit de la volaille ou gibier qu'on met sur la braise, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

SALBOTIERE *ou* SARBOTIERE : vaisseau d'étain ou de fer-blanc, dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs, & où l'on fait glacer les fruits. Il faut qu'il y ait entre ce vaisseau & le baquet où on le place, environ quatre doigts de distance.

SAUTE' : on appelle, en cuisine, *ragoût sauté* celui qu'on lie dans la casserole, en le faisant sauter par le mouvement du bras.

SERINGUE : est un instrument d'office, dont on se sert pour friser la pâte des massepains, &, en cuisine, pour la pâte des beignets.

SINGER : c'est jetter legérement de la farine dans un ragoût qu'on mouille ensuite. On en met une ou deux pincées, suivant qu'on veut, sur le ragoût.

SPATULE : dans l'office, c'est un instrument de bois, fait en forme de spatule de chirurgien, dont on se sert pour remuer les marmelades.

SUCRE : cette substance, que les anciens ne connoissoient pas, & dont l'usage est assez moderne, demande, outre les procédés par lesquels on l'extrait de la canne & le raffinage, beaucoup d'autres préparations dans l'emploi qu'on en fait dans l'office.

On le clarifie d'abord avec des œufs, en le faisant bouillir beaucoup, & en l'écumant jusqu'à ce que l'ébullition ne donne plus qu'une écume blanchâtre, & que le sucre soit bien luisant & bien clair à l'écumoire. Quant aux degrés de cuisson dans les différentes manieres de l'employer, on les distingue par ces termes :

Sucre à lissé.	*Sucre à la plume.*
Sucre à perlé.	*Sucre à cassé.*
Sucre à soufflé.	*Sucre au caramel.*

Le Sucre *à lissé*, qu'on distingue en *grand* & *petit lissé*, se connoît, lorsque le sucre étant clarifié, on en prend une goutte au bord de l'écumoire avec l'*index*, & qu'en l'appliquant au pouce, on voit, en les ouvrant, un petit filet presqu'imperceptible, c'est le *petit lissé* ; si le filet est plus fort, & se maintient, c'est le *grand lissé*.

Le Sucre *à perlé* se connoît, lorsqu'en faisant l'essai ci-

dessus, le filet se continue, à quelque degrés qu'on ouvre la main, & lorsque, dans la cuisson, l'ébullition produit sur le sucre des especes de perles rondes.

Le Sucre *à soufflé* se connoît, lorsqu'en continuant la cuisson, & soufflant, de côté & d'autre, à travers votre écumoire, vous en verrez sortir comme des étincelles ou de petites bouteilles.

Le Sucre *à la plume* se connoît, lorsque, continuant la cuisson, & soufflant à travers l'écumoire, ou la secouant, il sort par les trous des gros filets qui s'élevent. Si les filets, se réunissant, forment une sorte de filasse volante, il est *à la grande plume.*

Le Sucre *à cassé* se connoît, lorsqu'ayant trempé l'*index* mouillé dans l'eau fraîche, puis dans le sucre bouillant, & le retrempant dans l'eau fraiche, & le joignant au pouce, en les séparant, le sucre se casse avec bruit. Dans cet état, le sucre qu'on met dans la bouche, tient aux dents comme la poix; mais, s'il est croquant & frîable, & qu'il durcisse, après quelques bouillons de plus, il est *au caramel.*

T

TAMBOUR : instrument d'office, ressemblant, en effet, à un tambour dans lequel il y a deux tamis, l'un de cuir, l'autre de soie, pour passer le sucre en poudre.

TAMIS : instrument de cuisine, pour passer le bouillon & le dégraisser.

TERRINE : vase d'argent, de porcelaine ou de fayence, dans lequel on sert les grandes entrées qu'on appelle *terrines.*

TIMBALES : espece de gobelets de cuivre étamé, dont on se sert pour faire plusieurs entremets.

TOUR : table sur laquelle on prépare les pâtes pour les piéces de pâtisserie.

TOURNER : terme de l'art, qui s'emploie à différens procédés; on dit *tourner les culs d'artichauts*, pour signifier qu'après en avoir ôté les feuilles, on ôte legérement, avec la pointe du couteau, le verd qui peut y rester. Tourner les fruits odorans, c'est en ôter legérement l'écorce quintessencieuse. Tourner les olives, c'est détacher, avec la pointe d'un couteau, la chair du noyau, en tournanr; on les met ensuite à l'eau fraîche, pour leur faire reprendre leur forme.

TOURNURES : c'est ce qu'on leve de dessus les fruits d'odeur, comme citrons, limons, bigarades, oranges, cédras, soit pour distiller, soit pour confire.

TRAVAILLER; terme d'art, employé dans l'office, pour dire *remuer* beaucoup, avec la houlette ou la spatule, les matieres qu'on veut fairereprendre en glace.

TROUSSER; terme de l'art pour dire *passer de la ficelle*

avec l'aiguille à brider, pour contenir les volailles ou le gibier dans la forme qu'on veut leur faire prendre. On dit *trousser en poule ;* c'est faire entrer le bout des cuisses dans le corps, en coupant un peu de chair en-dessous. *Trousser en pélican ;* c'est faire tenir à la volaille la tête droite, au moyen d'une brochette, les aîles écartées, & les pieds sous le ventre. *Trousser en tortue ;* c'est donner à la volaille la forme d'une tortue, en lui faisant tenir les pates sur l'estomac ; c'est de cette maniere qu'on trousse les entrées de broche.

TURBOTIERE. Voyez *Poissonniere.*

V

VIDELLE ; instrument de fer-blanc, dont on se sert, dans l'office, pour avider les pommes ou autres fruits à mettre en compôte ou confiture.

Z

ZESTES ; petits morceaux de la pelure de différens fruits, comme limons, citrons, bigarades, &c.



DICTION-



DICTIONNAIRE DE CUISINE *ET D'OFFICE.*

[A B A]



BAISSE : c'eſt la pâte qui fait le deſſous & le deſſus d'une piéce de four. Il en eſt de trois ſortes ; de pâte, *bize*, *fine*, & *feuilletée*. La premiere s'emploie pour les pâtés de jambon, de groſſe venaiſon, ſangliers, lievres, & pâtés de canards. Elle ſe fait avec la farine de ſeigle pétrie ferme avec un peu d'eau chaude, un peu de beurre & du ſel menu. La proportion du beurre n'eſt que d'une demi-livre pour un boiſſeau. La ſeconde ſe fait avec la plus pure farine de froment, du beurre à diſcrétion, & du ſel dans la proportion de la farine pétrie à l'eau chaude ; ſouple, ſelon l'uſage auquel on la deſtine. La troiſieme ſe fait comme la ſeconde, ſi ce n'eſt qu'on peut y ajoûter des jaunes d'œufs ; qu'il faut la pétrir à l'eau froide, & qu'on doit mettre le beurre ſur la pâte étendue, après qu'elle a été rendue maniable, & la replier juſqu'à cinq à ſix fois, en la remaniant avec le rouleau.

ABATIS : ce ſont les extrémités des volailles, comme têtes, cous, pieds, foies, géſiers. On en fait des tourtes, des fricaſſées, des potages.

Pour le potage, on les fait cuire dans un bon bouillon, après les avoir échaudés. Quand ils ſont cuits, on les paſſe à la poële avec du lard, perſil & poivre blanc. Blanchis enſuite avec des jaunes d'œufs, filet de verjus & un citron, on les dreſſe ſur le potage.

On les accommode de même pour les ſervir en fricaſſée. On donnera la maniere de les employer dans les tourtes, au mot *Tourtes*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La plus grande partie de ce que l'on trouve à manger à la tête, aux ailerons & aux pates des volailles, eſt une peau aſſez épaiſſe & dure, d'une ſubſtance gluante ou viſqueuſe, & de difficile digeſtion pour les eſtomacs foibles. Le peu de chair que couvre cette peau participe d'autant plus à la nature de celle-ci, que la volaille eſt petite & âgée; ſi elle eſt jeune, ce n'eſt qu'un mucilage épaiſſi. Le foie peut nuire, s'il eſt très-gras : celui qui eſt ſec, n'a pas de goût. Le géſier eſt une ſubſtance ferme qui ne ſe digere pas. En général, toutes ces parties ſont peu nourriſſantes. Les convaleſcens, les perſonnes délicates ou qui ont l'eſtomac dérangé accidentellement *, feront bien de ne pas manger ces abatis & de leur préférer la chair des aîles & de l'eſtomac.

ABRICOT : il y en de quatre ſortes; ſçavoir le précoce, qui commence à être mûr ſur la fin de Juin; l'abricot muſqué, ou vrai abricot-pêche, qui vient à-peu-près dans le même tems; l'abricot

---

* C'eſt pour l'uſage de ces perſonnes que l'on a mis des Obſervations médicinales : car, en général, tout ce qui ſe ſert ſur nos tables, peut ſervir à la nourriture des gens ſains & robuſtes, qui ont l'eſtomac bon, pourvu qu'ils ne mangent qu'avec modération, & des choſes pour leſquelles ils n'ayent pas d'antipathie, ce que l'expérience ſeule peut apprendre à chacun.

ordinaire, qui eſt dans ſa maturité à la mi-Juillet; l'abricot de Nancy, que quelques-uns nomment mal-à-propos *abricot-pêche* : c'eſt le plus gros & le plus tardif de tous les abricots. On ne parle pas de l'abricot alberge, ou qui ne quitte pas le noyau; cette eſpece ne ſe cultive pas ici, parce qu'elle n'y eſt pas bonne. Dans la Touraine & l'Auvergne, où il eſt excellent, on l'emploie aux mêmes uſages que les précédens : leur maturité ſe connoît en ce qu'ils ont un beau coloris d'un côté, & la chair jaunâtre. Il faut les choiſir gros & charnus; que la chair ſe ſépare aiſément du noyau. Ceux qui viennent en plein vent, ont plus de goût & de ſuc, que ceux qui croiſſent en eſpalier; mais ils ne ſont pas ordinairement ſi gros. On n'attend pas toujours que les abricots ſoient mûrs pour les ſervir ſur les tables; il y a pluſieurs manieres de les employer, quand ils ſont verds : c'eſt par eux que nous finirons cet article.

Abricots à la bourgeoiſe. (*Marmelade d'*) Prenez des abricots qui ne ſoient pas trop mûrs; s'ils ſont en plein vent, vous en ôterez la peau; s'ils ſont en eſpalier, vous la laiſſerez; vous les coupez le plus mince que vous pouvez, après en avoir ôté le noyau; vous prendrez le ſucre que vous voulez mettre, livre pour livre, ou trois quarterons pour une livre de fruit, que vous pilerez, & jetterez ſur les abricots, à meſure que vous les pelerez; vous mettrez le tout dans une poële ou chaudron, pourvu qu'il ſoit bien net; cette marmelade ſe fait ſur le feu ou ſur le fourneau, pourvu que votre feu ſoit bien clair; remuez-la bien avec une écumoire, de crainte qu'elle ne s'attache au fond; vous aurez ſoin, quand elle commencera à ſe lier, de l'ôter de deſſus le feu, pour en écraſer tous ceux qui ne ſont pas fondus, avec une ſpatule ſur une écumoire; vous la remettrez ſur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons; vous y tremperez votre doigt legérement; vous l'appuierez contre le pouce; s'ils ſe collent enſemble, mais ſans

grande résistance, votre marmelade est faite ; elle sera belle & simple.

Abricots à la Portugaise. (*Compôte d'*) Prenez une douzaine d'abricots jaunes, fendez les en deux, & ôtez-en le noyau ; rangez-les sur une assiette d'argent, & mettez-y du syrop ou du sucre avec de l'eau : posez-les sur un fourneau, & ne les couvrez point : quand ils sont cuits, vous ôtez le feu de dessous ; vous les poudrez de sucre en poudre, & mettez dessus le couvercle d'une tourtiere ou un plat d'argent, avec un bon feu dessus, pour leur donner une belle couleur.

Abricots à l'eau-de-vie. Prenez des abricots qui soient mûrs ; essuyez-les legérement avec un linge, pour leur ôter le duvet ; prenez garde de ne les point flétrir en les maniant trop rudement : ensuite pesez votre fruit ; & sur chaque livre de fruit, il faut un quarteron de sucre que vous ferez clarifier & cuire jusqu'au grand perlé ; puis vous mettrez vos abricots dans le syrop ; vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons au plus, en les tournant doucement dans le syrop : ensuite on les ôte du syrop les uns après les autres avec l'écumoire, & on les met sur un plat : si le syrop est un peu trop cuit, il n'importe, on ôte la poële du feu ; on laisse un peu reposer le syrop, & on y jette l'eau-de-vie, trois demi-septiers, mesure de Paris, pour une livre de fruit. Il faut bien remuer avec une cuillere l'eau-de-vie avec le syrop, puis ranger doucement les abricots dans les bouteilles, & mettre le syrop par-dessus ; boucher bien les bouteilles avec du liége & un parchemin mouillé par-dessus : ils se gardent deux ans entiers.

Abricots à mi sucre. Prenez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume, ensuite prenez quatre livres d'abricots mûrs que vous pelez ; vous les mettez dans ce sucre, & leur faites prendre un petit bouillon pour leur faire jetter leur eau. Vous les laisserez refroidir ; & étant froids, vous les remettrez sur le feu, & les ferez bouillir jusqu'à ce

qu'ils n'écument plus. Otez-les ensuite de dessus le feu, & laissez-les dans leur sucre jusqu'au lendemain que vous les égoutterez sur une passoire, & faites cuire le syrop à perlé : quand il le sera, vous le mettrez dans une terrine, & vous y glisserez vos abricots. Vous les écumerez, & les mettrez à l'étuve, pour les achever. Le lendemain vous les égouttez, & les dressez sur des ardoises ou feuilles de fer blanc, pour les mettre sécher à l'étuve, poudrés de sucre; si non vous les conservez liquides jusqu'à une autre fois, & vous les tirez ensuite au sec.

Abricots à oreilles. Il faut prendre des abricots d'espalier, sans tache, les plus beaux qu'on peut avoir, qui ne commencent qu'à tourner, les bien parer legérement; vous les passerez à l'eau bouillante & vous aurez soin qu'ils ne soient point trop blanchis; vous les rafraîchirez en les changeant d'eau; prenez autant de livres de sucre que vous avez de fruit; faites le clarifier, & mettez-en un tiers à part pour le lendemain; jettez les deux autres tiers dans la poële avec les abricots que vous aurez fait égoutter auparavant; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts; il faut les laisser réposer dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous égoutterez les abricots sur un égouttoir; mettez le syrop sur le feu, en y ajoûtant le reste de sucre clarifié, que vous avez mis à part; faites-le cuire jusqu'au lissé, glissez-y les abricots pour les finir, en les faisant bouillir, jusqu'à ce qu'ils soient au perlé; & vous les mettrez ensuite dans les pots pour les garder au liquide, & vous en servir à mesure que vous en aurez besoin; lorsque vous voulez vous en servir, vous les mettez égoutter sur des clayons; quand ils seront bien égouttés, mettez-les sur un tamis sécher à l'étuve.

Abricots au clayon. (*Syrop d'*) Mettez sur une terrine un clayon d'ozier; vous prenez des abricots bien mûrs, la quantité que vous jugez à propos; il faut les peler, & en ôter les noyaux;

caſſez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez, que vous les concaſſez ; peſez ce que vous employez d'abricot pour mettre une livre & demie de ſucre pour une livre de fruit ; coupez les abricots par tranches, & les arrangez ſur le clayon qui eſt ſur la terrine ; faites un lit de tranches d'abricots avec les amandes concaſſées des noyaux, & un lit de ſucre en poudre ; remettez ces tranches d'abricots, & enſuite du ſucre en poudre ; continuez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre ; couvrez avec une ſerviette, & portez votre terrine à la cave, pour la laiſſer vingt-quatre heures ; après vous ferez chauffer une chopine d'eau prête à bouillir ; mettez-y ce qui eſt reſté ſur le clayon ; laiſſez-le dedans un quart d'heure ſur de la cendre chaude ſans bouillir ; paſſez-le enſuite dans un tamis ſans preſſer les abricots ; vous paſſez auſſi au tamis le ſyrop qui a dégoutté dans la terrine, que vous mêlez avec l'autre ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que votre ſyrop ait la même conſiſtance que le précédent.

Abricots. (*Canelons d'*) Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs que vous écraſerez avec la main ; & délayez-les avec une pinte d'eau ; vous les laiſſerez infuſer enſemble pendant deux heures, enſuite vous les paſſerez dans un tamis en les preſſant fort, pour en exprimer tout le jus ; mettez fondre dans ce jus une livre de ſucre ; mêlez-le bien enſemble pour faire prendre à la glace dans une ſalbotiere ; lorſque votre glace ſera priſe, vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules à canelons, que vous remettrez à la glace, après avoir enveloppé les moules avec du papier ; quand vous voudrez ſervir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ; trempez-y les moules ſeulement pour les faire quitter, & vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les préſentant ſur une aſſiette.

Abricots. (*Conſerve d'*) Vous prendrez des abricots blancs à demi-mûrs ; vous les pelerez & les

couperez par petites tranches ; faites-les deſſécher ſur un petit feu : vous en peſerez quatre onces, & vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume un peu forte ; vous le laiſſerez un peu refroidir, & vous y mettrez votre fruit, que vous remuerez avec une cuillere ; délayez bien votre conſerve, & dreſſez-la en petites pâtes.

Abricots demi-mûrs. (Pâte d') Vous prendrez quatre livres d'abricots blancs qui ſoient à demi-mûrs ; il faut les peler & les paſſer à l'eau quatre ou cinq bouillons ; après, les paſſer au tamis, les deſſécher, & les repaſſer encore une fois : ſur trois livres de pâte, vous mettrez trois livres de ſucre cuit à la forte plume, & vous jettrez la pâte dedans, que vous remuerez bien avec une ſpatule ; après, vous la remettrez deſſus le feu pour y prendre cinq ou ſix bouillons : il faut la redreſſer & la mettre à l'étuve.

Abricots. (Eau d') L'eau d'abricot eſt fort eſtimée ; & la façon de la faire eſt fort ſimple & très-facile. C'eſt une eſpece de ratafia : le fruit ne paſſe point à l'alambic : on ſe ſert de l'eau-de vie tout ſimplement ; on pourroit bien ſe ſervir de l'eſprit-de-vin ; mais cela n'eſt pas abſolument néceſſaire, il eſt même inutile, à moins que ce travail ne ſoit commandé. L'eau d'abricot ſe fait avec le ſyrop d'abricot confit : lorſque l'on tire des abricots confits de leur ſyrop, pour les faire ſécher, on a ſoin de prendre tout de ſuite le ſyrop, ſans mêlange d'autres : vous en mettez une partie, dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, ſelon la force que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce ſyrop eſt bien mêlé avec l'eau, vous y mettrez de l'eau-de-vie ; afin que cette liqueur ſoit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui eſt aſſez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots ou des pêches ; & au défaut de celle-là, vous pourrez employer des amandes ameres : il faut les piler à ſec, ſans y mettre d'eau ; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut obſerver qu'il

ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le ſyrop d'abricot, avant que votre eau-de-vie y ſoit; car la liqueur pourroit ſe blanchir, & auroit de la peine à ſe clarifier : il ne faut donc les y mettre, que lorſque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut auſſi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or. Vous pourrez, ſi vous voulez, ne la colorer que quand elle ſera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes ſeront dans le ſyrop, vous la paſſerez à la chauſſe; & lorſqu'elle ſera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de ſe faire, s'il s'en fait; mais cette liqueur dépoſe ordinairement; & quand vous l'aurez laiſſée répoſer quelque tems, ſi elle a dépoſé, vous la ſoutirerez, & remettrez votre liqueur ainſi clarifiée dans d'autres bouteilles. L'eau de noyau peut ſe faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de ceriſe, ou de prune; mais ce qu'il y a d'incommode, c'eſt que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on eſt obligé de les faire infuſer : d'ailleurs, ou ils ſont trop ſecs, ou ils ne le ſont pas. S'ils le ſont trop, ils ſe fondent en huile; s'ils ne le ſont pas aſſez, ils ont trop de lait, blanchiſſent la liqueur, l'empêchent de ſe clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & inſipide. Si vous les faites ſécher, comme ils n'étoient pas mûrs, ils ſe gâtent; & en les pilant, ils gâtent les autres, & la liqueur par conſéquent. Le plus ſûr & le meilleur eſt d'employer des amandes ameres que vous choiſirez de l'année, fraîchement caſſées : vous ôterez celles qui pourroient être gâtées; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font ſentir & lui donnent le goût d'huile : vous choiſirez donc les plus fraîches & les meilleures. Vos amandes étant ainſi choiſies, vous les pilerez à ſec, parce que ſi vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais ſe clarifier. Quand vos amandes ſeront pilées, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; &

quand il ſera fondu, vous mettrez dans ce ſyrop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre ſe pénetrent bien : enſuite vous mettrez dans ce mêlange vos amandes pilées, pour paſſer enſuite le tout à une grande chauſſe. Obſervez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans ce ſyrop, avant que d'y mettre les amandes, parce que ſi vous mettiez les amandes dans le ſyrop, avant que l'eau-de-vie y eût été miſe, infailliblement elles feroient le lait ; ce qui empêcheroit entiéremenr la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la diſpoſition, par le pilon, de ſe tourner en huile, & l'autre n'étant pas ſi échauffée conſervant ſon lait, on donneroit tout-d'un-coup à l'eau de noyau toutes les mauvaiſes qualités de nébuleuſe & d'huileuſe, contre leſquelles nous nous efforçons de prévenir nos lecteurs. Enfin, quand votre liqueur ſera faite, ainſi que nous venons de le dire, vous la ferez paſſer à une grande chauſſe ; & quand elle ſera claire, votre eau de noyau ſera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas beſoin de la diſtillation ; & ſi on ſe ſert des amandes ameres d'amandier, elle n'a pas beſoin non plus d'infuſion ; elle prend autant de goût de fruit, qu'il lui en faut, en paſſant à la chauſſe ſur les amandes pilées. Je ſuppoſe qu'on veuille faire d'une livre de ſyrop, deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de ſyrop dans une pinte, dont vous remplirez le reſte d'eau. Vous y ajoûterez encore un poiſſon d'eau, avec lequel vous rinſérez la pinte ; & après, vous meſurerez une pinte d'eau-de-vie, que vous mettrez dans le ſyrop, avec huit amandes ou noyaux pilés ; & lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait dépoſé ; & quand vous l'aurez ſoutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la paſſer à la chauſſe, ſi elle n'étoit pas aſſez claire.

Abricots en dragées. Mettez dans un mortier de la gomme adraganth détrempée ; ajoûtez-y de la

marmelade d'abricots, & vous y mettrez, de tems en tems, du ſucre en poudre; faites-en une pâte & maniez-la ſur une table; étendez-la avec un rouleau, la plus mince qu'il vous ſera poſſible, ayant ſoin de poudrer du ſucre deſſus & deſſous, de peur qu'elle ne tienne à la table; coupez-la avec un moule de fer-blanc fait exprès, ſoit en cœur, treffle, étoile, rond ou autrement, & la faites ſécher à l'étuve; menez-la ſur le tonneau, & l'achevez de même que les autres dragées.

Abricots en ſur-tout. Il faut prendre des abricots confits au liquide, de ceux qui ſont entiers, que vous mettez égoutter de leur ſyrop; vous prenez un abricot entier, que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié, ſans ſe détacher tout-à fait, & l'appliquez ſur un autre entier; de façon qu'il l'entoure entiérement, & que les deux paroiſſent n'en faire qu'un; enſuite vous les retrempez legérement dans le ſyrop, & les mettez égoutter ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les par-tout avec du ſucre fin que vous faites tomber avec le tamis, & mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; lorſqu'ils ſeront ſecs d'un côté, il faut les mettre ſur un tamis du côté ſec, & les repoudrer de l'autre; remettez-les à l'étuve, pour achever de les faire ſécher; vous les conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Abricots. (*Glace d'*) Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs, que vous écraſez avec la main, & que vous jetterez dans une chopine d'eau; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux; vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant ſans remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettrez enſuite une demi-livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez votre eau dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des *Glaces*.

Abricots glacés en fruits. Prenez la quantité d'abri-

cots que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous en voulez faire; qu'ils ne ſoient pas trop mûrs; ôtez-en la peau & les noyaux; coupez-les par morceaux, pour les mettre dans une poële avec une livre de ſucre fin pour une livre de fruit; faites-les cuire à grand feu, en les remuant toujours avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade; lorſque votre marmelade commence à ſe lier, vous l'ôtez du feu pour écraſer ceux qui ne ſont pas fondus; remettez-la ſur le feu pour lui donner quelques bouillons; elle ſera faite, quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre ils ſe collent enſemble: lorſque votre marmelade ſera froide, vous la mettrez dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace; quand elle ſera priſe, vous la travaillerez bien & vous la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels; enveloppez tous les moules avec du papier, & mettez-les à la glace pilée en neige mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre; vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez, ſoit percé & qu'il ne retienne pas l'eau: avant que de les ſervir, vous leur donnerez la couleur d'abricots que vous mettrez deſſus avec un petit pinceau, un peu de gomme-gutte, où vous ajoûterez un peu de cochenille ou du carmin, comme pour faire une couleur d'abricot en plein vent.

Abricots jaunes. (Compôte d'.) Dans leur premiere nouveauté on les laiſſe ſans les peler; mais dans la ſuite vous les tournez & ôtez le noyau; vous les paſſez à l'eau, ſur le feu, comme ceux qu'on veut confire: quand ils montent au-deſſus, & qu'ils ſont mollets, vous les tirez & les faites rafraîchir; enſuite vous les mettez égoutter, puis au petit ſucre clarifié, & leur faites prendre trois ou quatre bouillons. Il faut les bien écumer; & ſi le ſyrop n'eſt point aſſez cuit, vous lui donnerez à part encore quatre à cinq bouillons, & le verſerez ſur vos fruits; & quand ils ſeront froids, vous les dreſſerez dans un compôtier pour les ſervir: s'ils n'avoient pas pris

affez de fucre, vous pourriez leur donner encore quelques bouillons, & de même au fyrop, fuppofé qu'il y en eût trop; & vous le verferez enfuite fur votre fruit.

Abricots jaunes confits au liquide. Prenez des abricots qui approchent de leur maturité; il faut les peler & leur faire une incifion par le bout, pour faire fortir le noyau, en le pouffant avec la pointe d'un couteau par le côté de la queue; après que vous aurez ôté les noyaux, vous peferez les abricots pour mettre autant pefant de fucre; faites bouillir de l'eau & mettez-y un moment les abricots pour leur faire faire deux bouillons, jufqu'à ce qu'ils commencent à fléchir fous les doigts; vous les retirez doucement dans de l'eau fraîche, & vous les faites égoutter fur un tamis; mettez le fucre que vous avez pefé dans une poële, pour le clarifier & le faire cuire à la grande plume; enfuite vous y mettrez doucement les abricots pour leur faire prendre deux bouillons, & les retirerez du feu; il faut les laiffer douze heures dans leur fyrop; pour prendre fucre; après retirez-les pour les mettre égoutter, & remettez le fucre fur le feu, pour lui donner une vingtaine de bouillons; remettez les abricots dans le fucre fans les faire bouillir, jufqu'au lendemain que vous les finirez, en leur donnant fix ou fept bouillons; quand ils feront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Abricots jaunes confits au fec. Ayez des abricots un peu plus d'à-moitié mûrs, que vous pelez proprement, & les jetterez à mefure dans de l'eau fraîche, après que vous aurez ôté les noyaux; il faut les faire confire de la même façon que les précédens; lorfqu'ils feront confits & refroidis dans le fucre, vous les mettrez fur un clayon pour les faire égoutter, & enfuite fur des feuilles de cuivre, pour les poudrer par-tout de fucre fin que vous faites tomber deffus avec un tamis; mettez-les à l'étuve pour les faire fécher; après que le deffus fera fec, vous les mettrez fur un tamis pofé fur le côté fec,

& repoudrerez l'autre côté de la même façon; remettez à l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & également; quand ils seront froids, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc, & des morceaux de papier entre les abricots, & les tiendrez dans un endroit sec; il faut les changer de papier, s'il leur survenoit de l'humidité. Pour le mieux, prenez des abricots confits au liquide, que vous mettez au sec de la même façon, à mesure que vous en avez besoin.

Abricots jaunes. (*Marmelade d'*) Vous prendrez des abricots bien mûrs; vous les pelerez & ôterez les noyaux; vous les dessécherez sur le feu, & en peserez quatre livres: ensuite vous ferez cuire quatre livres de sucre à la perle, & vous y mettrez votre fruit; il faut le bien remuer avec une spatule, & le faire cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons; ensuite après les descendre de dessus le feu, les laisser reposer un quart-d'heure, puis le mettre dans les pots.

Abricots mûrs confits. Prenez des abricots point trop mûrs que vous pelez & fendez par la moitié; ôtez-en le noyau, pesez ce que vous avez d'abricots, & mettez autant de sucre dans une poële, que vous faites cuire à la grande plume; mettez-y les abricots, & ne leur faites prendre qu'un bouillon pour jetter leur eau; ôtez-les du feu; deux heures après, vous les remettrez sur le feu pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils n'écument plus; retirez-les du feu, pour les laisser dans leur syrop pendant vingt-quatre heures; ensuite vous les retirerez legérement avec une écumoire pour les faire égoutter; remettez le syrop sur le feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit au perlé; mettez les abricots dans une terrine, & le syrop pardessus, pour les laisser vingt-quatre heures à l'étuve; après, vous les mettrez refroidir & dresserez dans les pots.

Abricots mûrs pelés. Il faut prendre des abricots

qui ne ſoient ni trop mûrs ni trop verts : ſi vous les voulez faire entiers, il faut, avec un petit couteau, faire une petite taillade à la pointe de l'abricot & pouſſer le noyau par la queue ; & quand vous en aurez quatre livres de préparés, vous aurez de l'eau bouillante ſur le feu & vous jetterez vos abricots dedans ; cela s'appelle *les faire blanchir* : prenez garde qu'ils ne ſe lâchent dans l'eau. Quand ils ſont blanchis comme il faut, vous les ôtez bien proprement avec une écumoire, & les mettez dans de l'eau fraîche ; enſuite vous les faites égoutter ſur un tamis, & vous clarifiez quatre livres de ſucre que vous faites cuire à la plume : vous mettez vos abricots dedans tout doucement, l'un après l'autre ; vous les poſez ſur le feu & leur donnez deux ou trois bouillons ſeulement ; vous les retirez de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir ; & par-là ils jettent leur humidité & leur eau, & prennent ſucre ; vous égouttez le ſucre & le faites rebouillir : quand il aura bouilli ſept ou huit bouillons, vous y remettez vos abricots & leur donnez encore cinq ou ſix bouillons ; laiſſez-les repoſer deux ou trois heures, ou, ſi vous voulez, juſqu'au lendemain : vous les acheverez & les garderez liquides avec leur ſyrop dans des pots ; & ſi vous voulez les faire ſecs, qui eſt ce qu'on appelle *à mi-ſucre*, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc, après que vous les aurez fait égoutter ; lorſqu'ils ſeront dreſſés, vous ſecouerez du ſucre en poudre, au travers d'une toile de ſoie, par-deſſus, & les mettrez à l'étuve ; lorſqu'ils ſeront ſecs de ce côté-là, vous les retournerez & les arrangerez ſur un tamis ou clayon, & y ſecouerez encore du ſucre en poudre au travers de votre toile de ſoie, ou d'etamine ; & lorſqu'ils ſeront ſecs tout-à-fait, d'une bonne maniere, & qu'ils ſeront froids, vous pouvez les mettre dans des boëtes avec du papier blanc ; & ſi, au bout de quelque tems, ils devenoient humides, il ne faut

que changer le papier. N'oubliez pas, en pelant ou tournant vos abricots, de les jetter à meſure dans de l'eau fraîche.

Abricots. (*Pâte d'*) Prenez ſix livres d'abricots bien mûrs, pelez-les, & les mettez dans une poële bien propre ; deſſéchez-les à petit feu : quand ils ſeront à moitié deſſéchés, vous ferez cuire trois livres de ſucre à la forte plume ; vous le verſerez ſur les abricots, & vous remettrez votre poële ſur le feu ; il faut bien remuer avec une ſpatule, juſqu'à ce que vous voyiez qu'elle ſoit cuite à ſa cuiſſon.

Abricots. (*Ratafia d'*) Prenez un demi-cent d'abricots bien mûrs, coupez-les par morceaux ; caſſez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez & coupez par petits morceaux, mettez les abricots dans une poële avec une pinte de vin blanc, que vous faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les abricots ayent rendu tout leur jus ; mettez-les égoutter ſur un tamis, pour en tirer tout le clair ; vous mettrez le jus des abricots dans une cruche avec autant d'eau-de-vie que de jus, & un quarteron de ſucre par une pinte de liqueur ; ajoûtez-y les noyaux d'abricots avec un peu de cannelle, bouchez bien la cruche, & laiſſez infuſer ce ratafia pendant quinze jours ou trois ſemaines ; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe, & le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Abricots. (*Syrop d'*) Mettez dans une poële une trentaine d'abricots bien mûrs avec trois chopines d'eau, faites-les bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce que les abricots ſoient en marmelade ; vous les mettrez ſur un tamis avec une terrine deſſous pour en recevoir tout ce qui en paſſera ; mettez tout ce jus d'abricot dans une chauſſe, pour le tirer au clair ; il faut peſer ce qui a paſſé au travers de la chauſſe : ſi vous en avez deux livres, vous le mettrez avec une livre de ſucre clarifié ; vous vous réglerez ſur cette doſe, ſuivant la quantité que vous en aurez ; mettez le ſucre avec le jus d'abricots pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en

ſyrop : étant à demi-froids, verſez-le dans les bouteilles pour vous en ſervir au beſoin. Ce ſyrop ne peut ſe conſerver que peu de tems. Si vous en voulez faire pour l'hiver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une chopine de jus de fruit, & le finirez de la même façon.

Abricots tapés. Ayez un cent de beaux abricots preſque mûrs, faites-leur une inciſion du côté de la queue ; faites ſortir le noyau en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête ; il faut caſſer les noyaux pour en tirer l'amande entiere, que vous pelez proprement & mettez à part ; mettez vos abricots dans une eau bouillante, pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, & vous les retirerez à l'eau fraîche ; ſur une livre d'abricots, vous ferez cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé ; mettez-y les abricots, pour leur faire prendre deux bouillons couverts : après les avoir écumés, vous les mettrez dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële, pour le faire cuire à la grande plume : mettez-y les abricots avec leurs amandes que vous avez mis à part ; faites-leur faire un bouillon dans le ſucre, & les ôtez du feu, pour les remettre dans la terrine juſqu'au lendemain que vous les retirerez de leur ſyrop avec les amandes, pour les mettre égoutter ; remettez une amande dans chaque abricot, & les poſez à meſure ſur le côté, deſſus des grilles pour les faire ſécher à l'étuve ; quand ils ſeront ſecs d'un côté, vous les retournerez de l'autre : ils s'applatiront d'eux-mêmes, ſans les taper ; après qu'ils ſeront également ſecs, vous les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Abricots verts à l'eau-de-vie. Il faut avoir des abricots verts préparés, comme nous le dirons, pour le liquide ; les paſſer à l'eau bouillante, pour les faire blanchir & reverdir, enſuite les mettre au ſucre clarifié, leur donner ſept ou huit bouillons couverts, les écumer & les mettre dans une terrine

juſqu'au

jusqu'au lendemain : après avoir donné sept où huit bouillons au sucre, vous les jettez sur votre fruit. Le troisieme jour, vous égouttez le syrop de votre fruit, & vous lui faites prendre cinq ou six bouillons; coulez en même tems vos abricots dans le sucre, & donnez-leur encore cinq ou six bouillons couverts; il faut les ôter de dessus le feu, les écumer, les laisser refroidir, & les mettre dans des bouteilles, moitié syrop & moitié eau-de-vie par dessus, & les bien boucher. Ce fruit peut servir en compôte; & on en peut tirer au sec.

Abricots verds au candi. Prenez des abricots verds confits, & bien séchés à l'étuve; posez-les sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi; vous prenez du sucre suivant la quantité que vous avez d'abricots; faites-le cuire au soufflé, & versez-le sur les abricots; vous les mettrez à l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient candis.

Abricots verds au caramel. Prenez des abricots verds confits à l'eau-de-vie, que vous mettez égoutter & sécher à l'étuve; vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un sucre cuit au caramel. A mesure que vous les trempez, vous les dressez sur un clayon, c'est-à-dire, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air; vous les dresserez sur une assiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Abricots verds au liquide. Etant bien nettoyés de leur bourre, blanchis & reverdis, vous mettrez du sucre clarifié dans une poële, la quantité qu'il en faut pour le fruit : vos abricots ayant été passés deux fois à l'eau fraîche, & égouttés sur des tamis, vous les coulez dans le sucre & vous leur donnez un petit bouillon; ensuite vous les ôtez du feu pour les écumer, & vous les mettez dans une terrine; qu'ils nagent un peu dans le sucre; il faut observer que ce premier sucre doit être leger en cuisson. Le lendemain, vous les faites égoutter sur

une passoire ; vous donnez une douzaine de bouillons au sucre, & vous le versez sur votre fruit. Il faut continuer cette maniere, pendant deux ou trois jours, & l'augmenter de sucre clarifié à mesure que le fruit se nourrit. Pour finir vos abricots, il faut les mettre égoutter, & voir s'il y a assez de sucre : s'il n'y en a point assez, il faut y remettre du sucre cuit au même degré que celui dont vous venez de les retirer : vous remettrez votre sucre sur le feu, & vous ferez cuire jusqu'à la grosse perle ; ensuite vous y coulez votre fruit, & vous lui donnez cinq ou six bouillons couverts : ôtez-les de dessus le feu, écumez-les bien ; & étant à demi-froids, empotez-les. Il faut remarquer que l'on ne fait point grande provision de ce fruit, parce qu'il est sujet à s'engraisser dans les pots.

Abricots verds au sec. Vous faites confire des abricots verds de la même façon que les précédens. Il faut observer que ceux qui sont très-petits, ne peuvent point souffrir la lessive ; vous en ôtez le duvet, en les frottant avec du sel, sans vinaigre ; vous les faites blanchir & les laissez dans la même eau pour le faire reverdir ; après les avoir confits & mis dans les pots, lorsque vous en voulez tirer au sec, vous les mettez égoutter de leur syrop & les roulez dans un sucre fin, pour les mettre dans un tamis sécher à l'étuve.

Abricots verds blanchis ou lessivés. Pour ôter le duvet qui est sur les abricots verds, vous faites une lessive avec de la cendre de bois neuf passée au tamis ; vous en jettez quelques poignées dans une poële avec de l'eau, que vous mettez sur le feu pour la faire bouillir quelque tems jusqu'à ce que la tâtant avec les doigts, vous la trouviez grasse & douce : mettez-y les abricots que vous aurez soin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne s'amasse point au fond : ensuite vous observerez, quand le duvet de l'abricot s'ôte aisément, de les retirer du feu ; vous les nettoyez un

à un, que vous jettez à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'ils sont tous nettoyés, vous prenez une épingle & les piquez en plusieurs endroits chacun; vous les mettez dans de l'eau sur le feu, avec une pincée de sel, & le quart d'un verre de vinaigre, pour les faire reverdir; vous aurez soin de couvrir la poële & de les mettre sur un feu doux, pour qu'ils ne fassent que frémir; lorsqu'ils sont verds, vous les jettez dans de l'eau tiéde pour en ôter l'âcreté; après que vous les aurez fait dégorger dedans, vous les mettrez dans de l'eau fraîche pour les y laisser quelques heures; ensuite vous les mettrez au petit sucre, jusqu'au lendemain, que vous les verserez sur un égouttoir : donnez trois ou quatre bouillons au sucre que vous mettrez sur les abricots pour les laisser encore jusqu'au lendemain; & pour la troisieme fois vous les augmenterez d'un peu de sucre clarifié; & pour la quatrieme, s'il y a suffisamment de sucre pour les finir, vous donnerez cinq ou six bouillons à votre syrop; glissez vos abricots pour les faire cuire jusqu'à ce que le syrop soit au perlé. Il faut observer que tous les fruits qui sont au liquide, doivent tremper dans le syrop; lorsqu'ils seront dans les pots, il faut faire un rond de papier pour en couvrir le fruit, & qu'il touche au fruit.

Abricots verds en compôte. Pelez vos abricots, ou mettez-les à la lessive, ou bien passez-les au sel : étant bien lavés & nettoyés de leur bourre; percez-les par le milieu, & jettez-les dans de l'eau fraîche : ensuite faites bouillir de l'eau sur le feu, & jettez-les dedans pour les faire blanchir. Quand ils seront blanchis, ce qui se connoît en les piquant avec une épingle, & qu'ils ne font point de résistance, ou qu'ils s'écrasent aisément sous les doigts, alors vous les tirez du feu, & les couvrez d'un plat & d'une serviette par-dessus, pour les faire reverdir; ensuite vous les faites égoutter sur un tamis, & les mettez au petit sucre; vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons, en les

laissant prendre sucre, pendant une heure ou deux; vous les remettrez sur le feu & leur donnerez cinq ou six bouillons ; vous les verserez dans une terrine; & étant froids, vous les servirez en compôte. Si vous en faites pour plusieurs jours, il faut, le lendemain, donner cinq ou six bouillons à votre syrop. Hors de la saison, si vous voulez faire une compôte d'abricots verts, pourvu que vous en eussiez au liquide, cela vous seroit fort aisé; il n'y auroit qu'à en prendre la quantité dont vous aurez besoin, & une partie du syrop, que vous remettriez dans une poële avec un peu d'eau pour le décuire; & lui ayant donné quelques bouillons, vous le verseriez sur vos abricots, pour les servir chauds ou froids, suivant que vous jugeriez à propos. Que si vous n'en aviez que des secs, vous ne laisseriez pas que d'en faire une fort bonne compôte, les mettant dans une poële avec du syrop d'autres abricots verds, ou semblables, le décuisant, comme ci-devant; & après quelques bouillons, vous n'auriez qu'à dresser votre compôte, & la servir.

Abricots verds. (*Marmelade d'*) Prenez des abricots verts, avant que le noyau soit formé, mettez-les dans une serviette avec du sel, & sassez les jusqu'à ce que le duvet en soit ôté; ensuite mettez-les dans l'eau fraîche: il faut après cela les faire bouillir à gros bouillons jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets : faites-les égoutter, & passez-les à travers un tamis, recevant ce qui passera dans une poële; vous les ferez ensuite dessécher sur le feu, remuant & retournant soigneusement cette pâte de tout côté avec la gâche ou spatule; ensorte qu'il n'y reste point d'humidité, & qu'elle commence à s'attacher à la poële; puis vous ferez cuire du sucre que vous délayerez avec votre marmelade, ayant pesé ce qu'il en faut, sçavoir livre pour livre. Il n'y a ensuite qu'à la faire frémir & l'empoter, ou la tirer au sec.

Abricots verts pelés. A l'égard des abricots verts qui se confisent pelés, il faut, après les avoir tour-

nés proprement, les jetter dans de l'eau fraîche. Vous faites ensuite bouillir d'autre eau dans laquelle vous les jettez; & quand ils seront montés au-dessus, vous les descendrez & les laisserez refroidir dans leur eau. Vous les remettrez sur le feu pour les faire reverdir & blanchir, jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle, & vous les mettrez au sucre, de la même maniere que les précédens, tant pour le sec que pour le liquide.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les abricots verds sont irritans & resserrent le ventre, principalement ceux qui sont apprêtés à l'eau-de vie : ils ne conviennent qu'aux personnes dont l'estomac est foible & trop lâche, pourvu toutesfois qu'elles n'ayent pas une très-grande sensibilité, comme elle se trouve dans celles qui ont le genre nerveux attaqué & facile à irriter.

Les abricots mûrs sont adoucissans, nourrissans, un peu rafraîchissans & relâchans. Le plus souvent il n'y a qu'une moitié de ce fruit qui soit mûre ; ainsi les personnes délicates ne mangeront que cette moitié sans la peau : elles préféreront l'abricot de plein-vent, qui est le plus succulent : celui d'espalier est sujet à être sec ou cotonneux.

L'abricot mûr cuit se donne, avec raison, aux personnes convalescentes & délicates, & parce que ce fruit a moins d'acide que la plûpart des autres fruits, & parce qu'étant cuit, il acquiert un goût & un parfum relevés, qui plaisent assez généralement.

ACHE. (*Conserve d'*) Vous avez de l'ache, ou persil de Macédoine, dont vous prenez les feuilles les plus vertes; vous les passez sur le feu & leur faites prendre trois ou quatre bouillons : ensuite vous l'égouttez bien, & la pilez dans le mortier : étant bien pilée, vous la passez à travers le tamis. Vous faites cuire du sucre à la petite plume, & le bouillon étant abaissé, vous y jettez ce qui a passé par le tamis, & vous le délaye bien dans votre sucre. Vous travaillez votre conserve, comme nous l'avons dit

en parlant de la conserve d'abricots ; & quand il se fait une glace par-dessus, vous la vuidez dans les moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette conserve est incisive, stomachique, legérement échauffante & apéritive : elle convient aux personnes dont l'estomac est foible, qui ont des glaires, des vents, qui sont sujettes à la fiévre, & aux jeunes filles dans les pâles couleurs.

AGNEAU. Cet animal est trop connu pour le décrire. Voici ce qu'on sert de cet animal ; la tête, la poitrine, les pieds, le quartier ; & ce qu'on appelle *issues*, qui sont la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

Agneau. (Issues d') Coupés par morceaux, blanchis un moment à l'eau bouillante, on les fait cuire à petit feu dans du bouillon avec un peu de beurre, sel & poivre. La sauce se fait avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; lorsque la sauce a été liée sur le feu, on y met un peu de verjus. On dresse la tête, la cervelle découverte, le reste de l'issue autour, & la sauce sur le tout.

Les *ris d'agneau* se servent comme ceux de veau, (voyez *Veau* ;) La langue & la queue, comme celles de mouton. (Voyez *Mouton.*)

Agneau. (Pieds d') Echaudés & cuits jusqu'à ce qu'ils soient mollets, on en ôte l'os du milieu, on met à sa place une face faite de rouelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, sel & poivre. On les trempe ensuite dans des œufs battus, on les panne, on les frit, & on les sert garnis de persil frit.

Agneau. (Poitrine frite d') On la coupe par morceaux qu'on fait tremper dans parties égales de vinaigre & de verjus avec sel, poivre, girofle, ciboule & laurier, pendant quatre heures. On trempe ces morceaux dans une pâte fine & claire de farine, vin blanc & jaunes d'œufs, puis on la frit à la poële avec le beurre ou le sain-doux.

Agneau. (Quartiers d') Celui de devant est plus délicat que celui de derriere ; l'un & l'autre se servent rôtis. On les sert aussi en fricandeau glacé, en fricas-

deau avec un ragoût d'épinars. On les déguiſe, après avoir été ſervis, en *rôt*, en *filets*, en *blanquette*; en filets *à la bechamel*.

Pour mettre les filets en *blanquette*, on met dans une caſſerolle un morceau de beurre, des champignons coupés, un bouquet garni, une pincée de farine mouillée de bouillon. On fait cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. On met enſuite les filets avec trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; on fait lier la ſauce ſans qu'elle bouille, & on met un filet de verjus ou vinaigre. *La bechamel* n'eſt autre choſe que de faire réduire de la crême en conſiſtance de ſauce, obſervant de la tourner, pour qu'elle ne ſe mette point en grumeaux, & d'y mettre les filets aſſaiſonnés de bon goût, comme pour la blanquette.

Agneau (*Tête d'*), appellée *braiſe blanche*. Prenez deux têtes avec leurs collets; ôtez les mâchoires & le muſeau; faites-les blanchir dans une marmite avec du bouillon, demi-ſeptier de vin blanc, moitié d'un citron coupé par tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grains, ſi c'eſt la ſaiſon, bouquet des fines herbes, racines. Couvrez-les de bardes de lard; & après la cuiſſon, ſervez avec une ſauce piquante.

On peut encore les ſervir cuites de même avec la ſauce à l'Eſpagnole, la ravigotte, la poivrade, ou avec le bouillon de leur cuiſſon, dans lequel on aura délayé trois jaunes d'œufs avec une pincée de perſil hachée, après avoir lié cette ſauce ſur le feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'agneau que l'on a tué tandis qu'il tettoit encore, ou depuis un mois juſqu'à deux, car c'eſt ſur tout à cet âge que l'on prend ceux que vendent les rôtiſſeurs, & qu'on accommode des diverſes manieres indiquées, eſt relâchante & peu propre à nourrir des gens qui travaillent de corps; c'eſt un mucilage qui a à peine pris de la ſolidité, & qui donne par la digeſtion un ſuc viſqueux. Les eſtomacs glaireux, pituiteux, foibles, comme ſont ceux des perſonnes qui ont

les fibres lâches & des convalefcens ne digerent pas cet aliment qui augmente la foibleffe & le relâchement des fibres des l'eftomac, diminue ou anéantit l'activité des fucs digeftifs déja trop aqueux, & eft incapable de donner de la force. Cette chair eft humectante, adouciffante, rafraîchiffante pour les conftitutions fortes, les eftomacs chauds, les gens qui ont une bile âcre. On regarde l'*agneau* rôti comme moins aqueux, moins humectant que celui qui eft bouilli; cependant il donne le devoiement à beaucoup d'enfans, & même de jeunes gens, qui abondent déja en fucs aqueux, tandis que l'agneau bouilli ne le fait pas : ainfi il eft mieux de ne le donner d'aucune façon aux enfans, aux convalefcens & aux perfonnes qui ont l'eftomac foible & la fibre lâche.

AIGRE *de cedra*. Voyez *Cedra*.

AIL : plante bulbeufe, ufuelle, chaude, âcre & d'un goût très-fort. Ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts, ainfi que dans les fournitures des falades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'ail anime la circulation, augmente la tranfpiration, donne de l'appétit, rend la digeftion plus prompte : il préferve des maladies vermineufes, putrides, fcorbutiques; il en diffipe les legers commencemens; il eft apéritif, ftomachique & cordial : auffi, quand on le prend en petite quantité, & comme affaifonnement, eft-il falutaire à la plûpart des tempéramens.

AILERONS : fe mettent en *tourte* ; on les épluche, on coupe le bout. On les arrange fur une abaiffe de pâte commune, garnie de lard, rapé avec fel, poivre, épices & un peu de fines herbes : on les garnit de champignons, morilles, culs d'artichauts recouverts de bandes de lard & tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaiffe que deffus, frotée d'un jaune d'œuf battu, fe met au four. Quand elle eft cuite, on la découvre, on en tire les bardes de lard & le veau ; on la dégraiffe, & on y met un coulis clair de veau & jambon, pour fervir. On en fait auffi des terrines *à la purée*

verte, comme celles de tendrons de veau. Voyez les articles aux *Champignons* & *Mousserons*.

Les aîlerons cuits à la braise & égouttés se mettent dans une terrine; & l'on verse par-dessus un un ragoût de mousserons & champignons. (Voyez *Ragoût.*) On en fait encore de terrines aux *marrons* & *navets*, comme celles de queues de mouton, (Voyez *Marons* & *Navets.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Dans les petits aîlerons, il n'y a presque pas de chair; on n'y trouve à manger que de la peau qui est difficile à digérer & peu nourrissante. Les gros aîlerons ont un peu plus d'une chair assez délicate, mais le plus souvent visqueuse, que doivent s'interdire les personnes qui ont l'estomac foible.

ALBRAN, *ou* HALBRAN : jeune canard privé ou sauvage, qu'on regarde comme tel jusqu'en Octobre; après quoi, on l'appelle *canard*. On en fait en ragoût. Bien retroussés, on les passe à la casserole, au beurre ou au lard, avec champignons, truffes & culs d'artichauts. Le lard, ou beurre ôté, on les fait cuire dans le bouillon avec fines herbes, sel & poivre; sur la fin de la cuisson, on jette un verre de vin qu'on laisse bouillir un instant : on ajoûte un coulis brun & l'on sert.

ALOSE : poisson de mer, qui souvent remonte dans les rivieres au printems, où, de séche & maigre qu'elle étoit, elle devient grasse, charnue & délicate. On la sert au *court-bouillon* à sec avec son écaille, bien assaisonnée de persil; en *étuvée; rôtie*, soit sur le gril ou à la broche.

Alose au court-bouillon. On la fait cuire dans le vin rouge ou blanc, avec un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, avec du citron vert & beurre bien frais. On la sert à sec sur une serviette pour entremets.

Cuite à moitié dans le même court-bouillon, on la fait rôtir sur le gril & mitonner ensuite dans du beurre roux, assaisonnée avec un filet de vinaigre & persil verd; & elle se sert pour entrée.

Alose rôtie : s'écaille ; on l'incise legérement, on la frote de beurre & sel, & on la fait rôtir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur. On peut la servir à l'oseille cuite avec sel, poivre, bon beurre & un peu de persil & de cerfeuil. On la sert aussi avec un ragoût de champignons, ou avec une sauce faite avec beurre frais, ciboules, persil haché, le tout passé à la casserole, assaisonné de bon goût. On fait mitonner l'alose dans cette sauce qu'on lie avec le foie délayé, ou bien avec un peu de farine frite, si l'on veut servir le foie en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'alose très-fraîche, ferme, sans être coriace, & d'un bon goût, est un mets sain & succulent : celle qui n'est pas fraîche, a plus ou moins d'âcreté, est irritante & échauffante. Les personnes très-sensibles, & qui ont des affections de nerfs, des maladies de peau, ne doivent pas manger de cette derniere, non plus que de celle que l'on a salée pour la conserver.

ALOUETTE : oiseau connu d'un goût assez délicat : on le sert en ragoût, en tourte, rôti, en salmi, en caisse, &c.

Alouette en caisse. Coupez les aîles & les pates ; fendez-les sur le dos, pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps ; ôtez de cette vuidange les gésiers ; faites une farce du reste avec lard rapé, moëlle de bœuf, foies gras, champignons, fines herbes, sel, poivre & muscade ; le tout bien haché, & pilé ensuite au mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs, selon la quantité ; farcissez vos alouettes, & les faites cuire à la poële. Lorsqu'elles sont cuites, faites une caisse de papier ou de pâte, couvrez le fond de farce ; mettez vos alouettes, que vous recouvrez de farce. Panez-les legérement, & mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce hachée & jus d'orange pour entrée, ou à sec, pour hors-d'œuvre. On les met aussi en coques, aux œufs, & en pâté.

Alouette en ragoût. On passe les alouettes vuidées au roux avec un peu de lard & de farine. Ensuite on

les met cuire dans le bouillon aſſaiſonné de ſel, poivre, paquet de fines herbes, champignons, morilles. Quand elles ſont à moitié cuites, on y met un verre de vin blanc; &, lorſqu'elles ſont cuites, un peu de jus d'orange avant de ſervir.

Alouette en ſalmi. Prenez les débris des alouettes rôties, ôtez-en les têtes, géſiers & tout ce qu'elles ont dans le corps; pilez le tout avec les rôties dans un mortier: délayé avec de bon bouillon, paſſez ce coulis à l'étamine, & l'aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, avec un peu de rocambole écraſée, un filet de verjus; mettez dedans les alouettes entieres, & les faites chauffer ſans bouillir. Servez avec des croûtons frits.

Alouette en tourte. On met avec du lard rapé les géſiers, foies & cœurs dans le fond de la tourte, & on met par deſſus les alouettes ſans tête ni pieds, paſſées à la caſſerolle avec beurre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché; & l'on fait la tourte à l'ordinaire.

Alouette pour rôti. On écorche la tête; on les pique ou on les barde: on les fait rôtir, & on met deſſous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

OBSERVATION MÉDICINALE.

L'alouette jeune, en chair, & tendre, eſt un aliment ſavoureux, ſain, aſſez facile à digérer; & il faut avoir attention, en les mangeant, de ne pas avaler les petits os, qui, en picotant les entrailles, cauſent des coliques, qu'on attribue mal-à-propos à la qualité de la chair: ces petits os peuvent, en s'arrêtant dans les plis & les courbures des inteſtins, occaſionner encore d'autres maux.

ALOYAU: piéce de bœuf priſe le long des vertebres au haut-bout du dos de l'animal.

Aloyau à la braiſe. Prenez l'aloyau où il y aura le plus de filet. Dégraiſſez-le & le piquez de gros lard. Bien aſſaiſonné de fines épices, fines herbes, perſil & ciboules hachées, avec truffes & champignons. Mettez-le dans une marmite de ſa grandeur, dont le fonds

ſera garni de bardes de lard & de tranches de bœuf maigre, épaiſſes d'un doigt & battues, aſſaiſonnées de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & ſel. Ficelez l'aloyau, & mettez le filet en deſſous Garniſſez par-deſſus comme deſſous, & fermez la marmite que vous avez garnie de pâte tout au-tour. Servez-le après qu'il aura été égoutté, ſous un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mouſſerons, pointes d'aſperges & culs d'artichauts; paſſez au lard fondu & mouillez d'un bon jus que l'on lie enſuite avec coulis de veau & de jambon.

On le ſert auſſi avec une ſauce faite de jambon haché, ciboules, perſil, truffes, champignons, mouſſerons; paſſez enſemble au lard fondu, mouillez de bon jus, & liez comme ci-deſſus.

On le ſert auſſi avec des ragoûts de chicorée, petits oignons, céleri & concombre.

On accommode les filets d'aloyau rôti aux cardes, au céleri, à la chicorée, aux concombres.

Aloyau aux cardes. On fait blanchir des cardons d'Eſpagne avec de l'eau & un peu de vinaigre; on les pare; on les fait cuire dans un blanc bien aſſaiſonné avec de la graiſſe de bœuf & moitié d'un citron en tranches. On les égoutte enſuite On leur fait faire un bouillon dans une bonne eſſence, & on les ſert avec les filets. La méthode eſt la même pour les filets au céleri & à la chicorée.

Aloyau rôti. Il doit être mangé un peu rouge; il n'en eſt que plus tendre & de meilleur goût.

Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches & l'on fait une ſauce avec un peu d'eau, ſel, poivre, vinaigre & ciboules hachées, ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec ſel, poivre, jus de bœuf, & quelques capres. On ſert cette ſauce chaude.

On peut encore, ſi l'on ne ſert pas l'aloyau dans ſon jus, enlever le filet, le couper par tranches minces qu'on met dans une caſſerole avec une ſauce de capres, anchois, champignons, pointe d'ail ha-

chés, passés au beurre & mouillés de bon coulis. La sauce dégraissée, on l'assaisonne ; on met le filet avec le jus de d'aloyau. On fait servir chaud sans bouillir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloyau est une des parties du bœuf les plus succulentes, les plus nourrissantes, quand elle n'est pas trop cuite : il ne convient qu'aux bons estomacs & aux gens qui se portent bien, parce que la chair en est ferme & les sucs un peu âcres.

AMANDES *à l'Angloise*. (*Grillage d'*) Prenez une livre d'amandes douces ; passez-les à l'eau bouillante, & les pelez ; mettez-les ensuite dans de l'eau fraiche, & les égouttez ; faites fondre une livre de sucre & jettez y vos amandes ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent & qu'elles commencent à roussir ; ayez de la nompareille toute prête ; versez vos amandes sur un clayon ; & jettez promptement de la nompareille par-dessus ; renversez-les sur un plat ; & remettez encore de la nompareille par-dessus, pour qu'il y en ait par-tout : séparez un peu vos amandes avec une fourchette, pour que votre grillage ne soit point matériele ; quand elles seront froides, vous les mettez à l'étuve, pour vous en servir quand vous voudrez.

Amandes à la praline. Faites fondre dans une poële une demi-livre de sucre avec un peu d'eau ; mettez-y une demi-livre d'amandes douces avec leur peau, que vous aurez frottées dans un linge propre pour en ôter la poudre ; faites-les bouillir sur un bon feu avec le sucre, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles pétillent : lorsque le sucre commence à se colorer, vous les retournez doucement & également avec la spatule, pour leur donner le tems de se colorer ; lorsque l'amande est luisante, & qu'elle a ramassé tout le sucre, vous l'ôtez du feu, & la mettez à l'étuve ; deux heures après vous l'ôtez de la poële, pour vous en servir.

Amandes à la praline blanche. On fait encore des

pralines blanches : pour cela, il faut échauder & peler les amandes, les passer dans du sucre cuit à café, leur faire prendre ensemble un ou deux bouillons, & pratiquer, quant au reste, la même chose que ci-dessus, c'est-à-dire les remuer & retourner continuellement, afin que le sucre s'y attache bien des tous côtés. On peut aussi, si l'on a un pot à perlé pour les dragées, ou autre semblable invention, y mettre du sucre cuit à perlé, & le faire dégoutter sur les amandes, le faisant tenir par quelqu'un, jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées.

Amandes à la praline grise. Prenez une livre de sucre que vous faites fondre avec un peu d'eau : quand il est fondu, vous y jettez une livre d'amandes que vous faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent ; alors vous les retirerez de dessus le feu, & les remuerez toujours bien avec la spatule. Si vous voyez qu'il y ait du sucre de reste, vous le mettrez tant soit peu sur le feu pour le réchauffer, afin qu'il s'attache entiérement aux amandes, continuant de les remuer toujours jusqu'à la fin : ces pralines sont grises. Il faut remuer les amandes dans un torchon ou une serviette, pour en ôter la poudre, avant que de les mettre dans le sucre.

Amandes à la praline rouge. Pour les faire rouges, vous prenez trois quarterons de sucre que vous faites fondre avec un peu d'eau : ensuite vous y jettez vos amandes & vous les faites bouillir, de même que ci-dessus, jusqu'à ce qu'elles pétillent, ayant soin de les remuer de tems en tems, afin qu'elles ne s'attachent pas à la poële ; quand elles petillent, vous les retirez de dessus le feu, & les remuez toujours bien jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le sucre qu'elles peuvent prendre, sans les remettre sur le feu ; puis vous les criblez, & vous remettrez dans la même poële le sucre qui tombera du crible, avec encore un quarteron de sucre & un peu d'eau, pour faire fondre le tout. Faitez-le cuire à café ; puis mettez-y de la cochenille préparée, ce qu'il en faut, pour lui donner une belle couleur. Vous

le ferez encore cuire sur le feu, pour le faire revenir à café, parce que la cochenille l'aura décuit : étant à café, vous y jetterez vos amandes & vous l'ôterez en même tems de dessus le feu; vous remuerez toujours comme la premiere fois, jusqu'à ce qu'elles soient séchées. Si l'on veut faire une plus grande quantité de ces pralines à la fois, il n'y a qu'à augmenter la dose du sucre à proportion : cela va livre pour livre; ce qu'on entend par de la cochenille préparée, c'est de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la cochenille, avec de l'alun & de la crême de tartre. On s'en sert pour tout ce qu'on veut rougir, soit gelée, blanc-manger, marmelade ou autre chose.

Amandes à la Siamoise. Vous prenez des amandes que vous faites roussir dans votre four; ensuite vous faites cuire du sucre à perlé, & vous les jettez dedans, les remuant bien dans la poële, sans les passer sur le feu : vous les tirerez sur une grille & les mettrez à l'étuve, si vous voulez les servir de cette façon, sinon, en les tirant de la poële, vous les jetterez une à une dans du sucre en poudre. Vous remuerez toujours, afin qu'elles prennent bien du sucre de tous côtés; puis vous les tirerez, & les mettrez à l'étuve sur du papier.

Amandes ameres en biscuits. Prenez environ un quarteron d'amandes ameres, & autant d'amandes douces, qui fait une demi-livre; échaudez-les dans l'eau fraîche; puis vous les pilerez au mortier, sans y mettre une goutte d'eau : il n'importe pas qu'elles deviennent en huile. Etant bien pilées, vous battrez avec une cuillere quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine; ensuite vous y mettrez votre pâte d'amandes, & la délayerez bien avec la cuillere; après quoi, vous y mettrez une livre deux onces de sucre en poudre, en les mêlant bien avec la gâche; puis vous les dresserez & sur du papier blanc avec deux couteaux, dont vous étendrez la pâte sur l'un, & formerez le biscuit de l'autre, de la grosseur du bout du doigt : ensuite

vous le mettrez cuire au four : il faut le mener à petit feu, au commencement ; & quand il est levé, il le faut pousser un peu plus vîte. Quand il est cuit & qu'il a assez de couleur, il le faut ôter du four, & ne le point lever du papier qu'il ne soit froid : quand il sera levé, vous le mettrez chaudement à l'étuve.

Amandes. (*Conserve d'*) Pelez un quarteron d'amandes douces, pilez-les dans un mortier ; & en les pilant, mettez-y un jus de citron : faites cuire une livre de sucre à la plume ; descendez votre poële du feu ; blanchissez le sucre, & mettez les amandes dedans : mêlez bien le tout ensemble ; & quand il commence à prendre, vous le versez dans les moules.

Amandes. (*Crême d'*) L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante, pour les peler : il faut les tirer & les rafraîchir dans de l'eau fraîche ; les égoutter & les bien piler, les arrosant d'un peu d'eau pour les maintenir en leur blancheur : ensuite avoir une chopine de bon lait, avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais, & quatre onces de sucre que l'on fait bouillir à petit feu, & consommer d'environ le quart, le remuant incessamment avec une spatule. Quand la crême commence à se former, on y ajoûte les amandes qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; aussi-tôt il faut les passer par un tamis de moyenne grosseur, y joindre cinq ou six gouttes d'eau de fleur d'orange, & dresser votre crême sur une porcelaine, pour la servir froide, garnie autour d'un petit caramel, & même par-dessus, d'une grille que vous dresserez sur le cul d'une assiette après l'avoir frotté legérement d'huile.

Amandes douces en biscuit. Faites des moules de papier blanc de la grandeur que vous voulez faire vos biscuits, en long ou en petit carré ; échaudez nn quarteron d'amandes douces, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; quand elles seront égouttées & bien essuyées, il faut les piler très-fin, & les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, mettez-

les

ſes dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un quarteron de ſucre paſſé au tambour; battez bien les amandes avec une ſpatule; enſuite vous y ajoûterez quatre blancs d'œufs frais fouettés, & une cuillerée de farine; mêlez le tout enſemble, & dreſſez-le dans les moules. Glacez-le deſſus des biſcuits avec du ſucre fin, où vous aurez mêlé un quart de farine. Cette farine eſſuie l'humidité des amandes. Mettez-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront bien montés & cuits de belle couleur, en les retirant du four, ôtez-les tout de ſuite de leur papier.

Amandes en maſſepains communs. Prenez trois livres d'amandes douces; pelez-les dans de l'eau chaude; égouttez-les, & les eſſuyez; après quoi, vous les pilerez dans un mortier de marbre, les arroſant de tems en tems de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile. Quand elles ſeront parfaitement bien pilées, vous clarifierez une livre & demie de ſucre que vous ferez cuire à la plume; enſuite vous y jetterez vos amandes, & vous incorporerez le tout enſemble avec la gâche ou la ſpatule, frottant au fond, & par-tout avec ſoin, de peur qu'il ne s'attache à la poële, quoique hors du feu. Vous connoîtrez que votre pâte ſera faite, ſi, en touchant du revers de la main, rien ne s'y attache: alors vous la retirerez de la poële; vous la mettrez ſur une planche, y poudrant du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & vous la laiſſerez repoſer & refroidir. Pour les travailler, vous en étendrez des abaiſſes d'une épaiſſeur raiſon able, ſur leſquelles vous découperez vos maſſepains avec des moules les faiſant tomber doucement, avec le bout du doigt, ſur des feuilles de papier, pour les faire cuire. On ne leur donne le feu, que d'un côté; & on les glace enſuite de l'autre côté, que l'on fait cuire de même. Il s'en fait de ronds, de longs, d'ovales, de friſés, en cœur; vous pouvez auſſi filer votre pâte & la paſſer à la ſeringue: vos maſſepains en prendront autant de noms particuliers, quoiqu'ils

ne différent que par la forme & par la maniere dont vous les aurez glacés.

Amandes en massepain d'après le royal. Prenez des amandes douces ; pelez-les ; mettez-les tremper trois jours dans de l'eau fraîche, & changez-les tous les jours d'eau. Il faut ensuite les piler dans un mortier de marbre : en les pilant, il faut les arroser d'un peu d'eau claire mêlée avec un peu d'eau de fleurs d'orange. Quand elles seront bien pilées, vous en peserez deux livres : vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, & vous y mettrez vos amandes pilées, pour les faire dessécher à petit feu, jusqu'à ce que la pâte quitte la poële ; ensuite vous l'ôterez de la poële, & la mettrez refroidir ; après vous, la tournerez en anneau : vous prendrez deux blancs d'œufs, une once de sucre en poudre, & une goutte d'eau de fleurs d'orange ; il faudra battre le tout ensemble, mettre les massepains dedans, & les retourner ; les faire égoutter dessus le bord d'un plat, & ayant du sucre en poudre sur un plat d'argent, y mettre les massepains, en les remuant avec le plat ; alors vous les rangez sur du papier ; vous les faites cuire à petit feu ; & quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir ; puis vous les détacherez.

Amandes en massepain en lacs d'amour. Ayez une demi-livre d'amandes douces échaudées que vous laissez tremper, pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau fraîche ; après les avoir égouttées & essuyées, vous les mettez dans un mortier, pour les piler en les arrosant avec de l'eau de fleur d'orange ; mettez-les dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume, pour les faire dessécher sur un très-petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte maniable ; & vous les mettez sur une feuille de papier blanc, poudrée d'un peu de sucre fin ; abattez la pâte, avec le rouleau, de l'épaisseur d'un écu ; coupez-en de longs filets carrés d'égale longueur, pour les tourner comme un 8 de chiffre, en laissant passer un bout de chaque côté ; ce qui formera vos lacs

d'amour ; ensuite vous les trempez tous dans un sucre délayé avec du blanc d'œuf ; poudrez-les partout de sucre fin, & dressez-les sur des feuilles de papier que vous mettrez sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Amandes en massepain leger. Prenez deux livres d'amandes douces, échaudez-les & jettez-les dans de l'eau fraîche ; il faut les égoutter, les bien piler dans un mortier : vous ferez cuire deux livres de sucre à la plume ; vous y mettrez vos amandes pilées & vous les dessécherez à petit feu, jusqu'à ce que la pâte quitte la poële ; vous la descendrez ensuite de dessus le feu ; vous la ferez refroidir sur une planche ; & quand elle sera froide, vous la mettrez dans un mortier ; vous y jetterez trois blancs d'œufs frais, & vous battrez le tout ensemble, pendant une demi-heure ; vous y mêlerez une poignée de sucre en poudre en la pilant. Vous y mettrez un peu de rapure de citron bien fine, de cannelle battue, ou de fleurs d'orange ; après quoi, il faut les seringuer d'un moule un peu gros, & les faire cuire à petit feu ; ensorte qu'ils restent un peu blancs.

Amandes en massepains liquides. Faites une pâte, comme celle des massepains en lacs d'amour ; quand elle sera desséchée, mettez-la sur une feuille de papier blanc avec du sucre fin ; abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu ; coupez-en des ronds de la grandeur d'une piéce de douze sols : enfoncez un peu le milieu de chaque rond avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun, gros comme un pois, de quelle marmelade vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite bien liée ; frottez tous les bords de ces petits ronds avec un peu de jaunes d'œufs pour en coller deux ensemble, en leur faisant prendre la forme d'un bouton, sans que la marmelade paroisse. Faites-les cuire dans un four très-doux ; lorsqu'ils seront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le dessus d'une glace blanche ; remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Amandes en maſſepain royal. La pâte en eſt la même que pour les premiers. Vous en prenez un morceau que vous filez ſur la table, de l'épaiſſeur d'un doigt; vous ſéparez cela en autant de parties qui puiſſent former un rond ou anneau autour de votre doigt, affermiſſant bien les deux bouts, afin qu'ils ne ſe détachent point. Vous paſſerez ces anneaux dans un blanc d'œuf, où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricots, & vous les roulerez enſuite dans du ſucre en poudre; vous les ſouffſerez en les retirant, afin qu'il n'y reſte pas trop de ſucre; & vous les rangerez ſur du papier, pour les faire cuire au four, ſens-deſſus-deſſous, parce qu'ils ſont dès-lors glacés des deux côtés; il s'élevera au milieu une bouteille en dôme qui fera un fort joli effet. Pour qu'il ſoit plus immanquable, on pourroit, en dreſſant ſes maſſepains, mettre au deſſus du vuide de ces ronds, une petite boule de la même pâte, ou quelque petit fruit, comme ceriſe, framboiſe, piſtache, ou autre.

Amandes en pralines. (*Grillage d'*) Prenez des amandes douces, piſtaches & avelines, de chacune un quarteron; coupez les en quatre, ſans les peler; ajoûtez-y un quarteron d'écorce d'orange & de citron confit, que vous hacherez bien menu : enſuite faites fondre une livre de ſucre avec un peu d'eau; & quand il eſt fondu, vous y jettez votre livre de compoſition préparée : faites bouillir le tout enſemble, juſqu'à ce que vos pralines pétillent; alors vous retirez la poële de deſſus le feu, & vous remuerez toujours avec la ſpatule : ſi vous voyez qu'il y ait un peu trop de ſucre, vous remettrez la poële tant ſoit peu ſur le feu, pour que le ſucre s'attache entiérement aux amandes, & pour les rendre plus rouſſes. Quand votre compoſition ſera bien pralinée, vous aurez un moule de fer blanc fait en pyramide, que vous aurez fait faire exprès; il faut qu'il s'ouvre en deux, pour bien faire : enſuite vous jettez raiſonnablement de votre compoſition toute chaude dans le moule; & vous avez un morceau de bois fait de la

même maniere que le moule ; enſorte qu'étant mis mis dedans, il y ait tout autour l'eſpace d'un pouce de vuide, pour contenir la compoſition. Il faut remuer toujours le morceau de bois, & laiſſer ce qui eſt dans le moule, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, puis retirer votre grillage de ce moulle, & le mettre ſur un tamis à l'étuve, pour l'entretenir ſéchement. On fait faire des pyramides de fer-blanc, de quelle façon l'on veut.

Amandes glacées. Prenez des amandes pilées, & jettez-les dans de la glace préparée auparavant ; qu'elle ſoit compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, de fleur d'orange, ou de citron & orange de Portugal ; vous les roulerez bien juſqu'à ce qu'elles aient pris leur glace ; & vous les dreſſerez enſuite ſur une feuille de papier, pour les faire cuire au four, à petit feu, autant deſſus que deſſous.

Amandes. (*Grillage d'*) Faites échauder une livre d'amandes douces ; pelez-les & les coupez en trois ; faites fondre une livre de ſucre, avec un peu d'eau ; quand il eſt fondu, jettez y vos amandes coupées, juſqu'à ce qu'elles pétillent, & remuez-les toujours avec la ſpatule : quand elles ſeront à moitié pralinées, vous y mettrez de la rapure de citron & un peu de jus : quand vous voyez que votre grillage eſt d'une belle couleur, & que vous êtes prêt de le retirer, vous ſemez dans un plat, de la nompareille, du canelas, de l'anis, & vous jettez vos amandes toutes chaudes ſur votre plat ; ſemez-en auſſi une poignée par-deſſus, & retournez bien le tout enſemble : quand il eſt froid, mettez-le à l'étuve ſur un tamis, avec une feuille de papier deſſous ; & pour le ſervir, vous le rompez par morceaux, de la grandeur que vous ſouhaitez, ſoit que vous le ſerviez à plat ou à gobelet.

Amandes. (*Grillage blanc d'*) Prenez une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre de piſtaches ; échaudez-les & les pelez : coupez-les en quatre ; puis faites fondre une livre de ſucre ; & quand il eſt cuit à la plume, vous y jettez vos aman-

des & vos piſtaches ; vous les laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent, & vous les remuez toujours avec la ſpatule ; & quand vous jugez qu'elles ſont aſſez pralinées, vous les retirez du feu, pour voir ſi elles n'ont point trop de ſucre : s'il y en a trop, il faut l'ôter, & remettre la poële ſur un petit feu ; il faut avoir toute prête une poignée de nompareille, de canelas, d'anis & de citron vert confits, que vous aurez haché bien menu ; jetter le tout petit-à-petit dans la poële, & remuer toujours, pour qu'il y en ait par-tout : prenez garde de ne pas laiſſer trop rouſſir votre grillage : le reſte ſe fait comme le grillage roux. Vous vous ſervirez du moule de fer-blanc, ſi vous voulez ; ſinon vous jetterez le tout ſur un plat que vous aurez graiſſé d'un peu d'huile d'amandes douces, avec les doigts, & l'étendrez ; puis vous le couperez par morceaux que vous mettrez ſur un tamis à l'étuve.

Amandes. (*Lait d'*) Il faut échauder quatre onces d'amandes douces, les peler & les piler fortement, les arroſant, de fois à autre, d'un peu de lait ; les paſſer par un tamis de crin fin, & cependant faire bouillir une pinte de bon lait que l'on fait conſommer environ de moitié ; pendant qu'il eſt tout chaud, il faut y mêler les amandes avec quatre onces de ſucre en poudre, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, à quoi on donne ſeulement un bouillon ; puis le paſſer dans un tamis ; le dreſſer dans une porcelaine, & le ſervir.

Amandes liſſées. Prenez des amandes douces & bien entieres ; mettez-les ſécher, pendant deux jours, dans l'étuve ; enſuite nettoyez-les bien, en les ſecouant dans une ſerviette : mettez-les dans la baſſine branlante, avec un grand feu deſſous, les remuant, un peu de tems, pour les faire bien ſécher ; puis faites bouillir de la gomme arabique avec de l'eau ſur le feu, en la tournant juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue : ôtez la du feu ; & mettez, ſuivant la quantité, la moitié de ſucre clarifié, cuit à liſſé, que vous mêlerez enſemble ; & chargez-en les aman-

des d'une couche, les remuant jusqu'à ce qu'elles soient séches. Il en faut mettre à chaque fois, environ un demi-septier; ensuite il faut mettre une autre couche de sucre cuit à lissé, sans gomme, & cela alternativement, jusqu'à huit ou dix couches, ayant soin de le faire sécher à chaque couche : quand la dixieme couche est séche, vous ôtez les amandes de la bassine; vous la lavez avec de l'eau, & vous l'essuyez : quand elle est bien séche, vous y remettez les amandes, & vous les continuez de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées, les menant sur la fin fortement, sans les faire sauter; ce qui les lisse : on les met à l'étuve pour les achever de sécher, & ensuite dans des boëtes, avec du papier; & on les tient dans un lieu sec.

Amandes soufflées. Vous prenez des amandes; & les ayant échaudées & pelées, vous les mettez dans du blanc d'œuf où vous les remuez; ensuite vous les jettez dans du sucre en poudre, & vous les tournez bien. Quand vous les aurez glacées une fois, si vous voyez qu'elles ne le soient pas assez, vous les remettrez de nouveau dans du blanc d'œuf, & ensuite dans du sucre en poudre; puis vous les dresserez sur une feuille de papier; & vous les ferez cuire au four, à petit feu.

Amandes soufflées au citron. Coupez par petits morceaux, de la grosseur d'une lentille à la reine, des amandes douces que vous aurez échaudées; mettez-les sur un plat avec du citron verd rapé, un blanc d'œuf, & du sucre en poudre suffisamment, jusqu'à ce que vous en puissiez former une pâte maniable : ensuite vous en prendrez de petits morceaux que vous roulerez dans les mains, pour en former des amandes de leur grosseur naturelle, que vous dresserez à mesure sur des feuilles de papier blanc, de la distance d'un doigt de l'une à l'autre; mettez-les cuire dans un four très-doux; quand elles seront de belle couleur, il faut les enlever tout de suite de dessus le papier.

Amandes vertes à l'Arlequine. Il faut prendre des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites sécher à l'étuve ; ensuite vous les trempez une à une avec une fourchette dans un sucre cuit au cassé, que vous tenez chaudement sur un feu doux, sans qu'il bouille, & mettez à mesure chaque amande dans de la nompareille de toutes couleurs ; roulez-les dedans, pour qu'elles en soient bien garnies tout autour ; vous les rangerez à mesure sur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie. Vous ôterez le duvet à vos amandes, comme à celles qui sont confites ; ensuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, &, vous les tiendrez sur le feu, sans les faire bouillir ; seulement qu'elles ne fassent que frémir. Vous aurez soin de couvrir la poële, pour les faire reverdir ; lorsqu'elles seront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts ; vous les mettrez égoutter sur un tamis : sur trois livres d'amandes, faites cuire une livre & demie de sucre au lissé ; mettez-y les amandes pour les faire bouillir avec du sucre cinq ou six bouillons couverts ; ôtez-les du feu, pour les écumer, & retirez-les doucement avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine. Faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre sucre & versez-le sur les amandes. Laissez-les vingt-quatre heures dans leur syrop ; quand elles auront pris sucre, vous coulerez doucement le syrop dans la poële, pour lui donner encore sept ou huit bouillons ; ensuite vous mettrez les amandes, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts ; descendez-les du feu ; lorsqu'elles seront froides, vous les retirerez du syrop, pour les mettre dans des bouteilles : ensuite vous faites un peu chauffer le syrop, pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez ensemble pour les bien mêler ; & vous le mettrez sur les amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les amandes.

Amandes vertes au candi. Il faut prendre des aman-

des vertes confites au ſec ; vous les dreſſez ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi; vous verſez deſſus du ſucre cuit au ſoufflé ; lorſqu'il ſera à moitié froid , mettez-les juſqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu modéré : ſi le ſucre n'eſt point aſſez candi, vous égouttez ce qui reſte de liquide, & vous les laiſſez encore une heure ou deux , avant que de les ôter des moules ; pour être plus ſûr de votre candi, vous mettez quatre petits bâtons aux quatre coins du moule ; vous les enfoncez juſqu'au fond , pour vous ſervir d'eſſai; lorſque vous croyez que votre candi eſt fait , vous retirez doucement les bâtons ; & vous verrez s'ils font le diamant deſſus ; pour lors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin que vous laiſſez égoutter pendant deux heures : enſuite vous renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également ; vous les conſerverez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Amandes vertes au caramel. Les amandes vertes qui ont été confites au ſec, peuvent ſe ſervir au caramel, pour les déguiſer. Vous faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez ſur un peu de cendre chaude ; vous mettez à chaque amande un petit bâton, pour les retourner dans le ſucre; & vous les faites, à meſure, égoutter ſur un clayon ; vous en uſez de la même façon , avec celles qui ſont à l'eau-de-vie, après les avoir fait ſécher à l'étuve.

Amandes vertes au ſec. Les amandes vertes que l'on tire au ſec, ſe confiſent de la même façon, que les précédentes; & ordinairement on prend de celles qui ſont confites au liquide, lorſque l'on en a beſoin. On les met égoutter , & enſuite on les roule dans du ſucre fin; vous les mettez ſur un tamis , pour les faire ſécher à l'étuve.

Amandes vertes confites. Faites une leſſive, comme on a dit à l'article des *Abricots verts ;* vous la mettrez ſur le feu ; & quand elle commencera à bouillir , vous y jetterez trois ou quatre amandes, pour voir

ſi elles ſe nettoient de leur bourre ; & alors vous y jetterez les autres, & vous eſſayerez encore ſi elles ſe nettoient de même ; c'eſt ce que vous connoîtrez en les tirant avec l'écumoire, & les maniant avec les doigts : ſi elles ſe nettoient bien, vous deſcendrez la poële du feu, & vous les retirerez à meſure, pour les nettoyer ; & vous les jetterez, en même tems, dans de l'eau fraîche. Remettez une poële d'eau ſur le feu ; & quand elle commencera à bouillir, jettez-y votre fruit, pour le faire blanchir ; vous connoîtrez que vos amandes ſont comme il faut, ſi elles ne réſiſtent point en les piquant avec une épingle. Alors ôtez-les de deſſus le feu, tirez-les, & jettez-les, en même tems, dans de l'eau fraîche. Ayez du ſucre clarifié legérement dans une poële que vous mettrez ſur le feu ; au premier bouillon, votre fruit étant égoutté, vous le coulez dans le ſucre, & vous lui donnez cinq ou ſix bouillons, pour le faire reverdir : du reſte, obſervez la même choſe que pour les abricots verts. Il ne faut point faire de ce fruit en trop grande quantité, c'eſt-à-dire plus de cinq ou ſix livres à la fois. On met communément autant de livres de ſucre que de livres de fruit.

Amandes vertes en compôte. Prenez des amandes vertes la quantité que vous jugerez à propos ; faites une leſſive, comme nous avons marqué ci-deſſus, & dans laquelle vous jetterez vos amandes, pour les nettoyer de leur bourre ; & quand elles ſont bien nettoyées, paſſez-les dans de l'eau fraîche ; enſuite mettez-les égoutter & ayez une poële d'eau bouillante ſur le feu, dans laquelle vous les ferez blanchir ou reverdir ; après cela, vous les paſſerez dans une eau fraîche, & vous les ferez égoutter ; & enſuite vous les mettrez au petit ſucre, comme les abricots verts, & vous les finirez de même.

Amandes vertes en filigrane. Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie, que vous faites ſécher à l'étuve : enſuite vous les coupez en petits filets les plus minces que vous pouvez. Vous avez des feuilles de cuivre que vous frottez legérement de bonne huile d'olive ;

ſemez-y deſſus les filets d'amandes ; vous avez tout prêt un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, & où vous trempez deux fourchettes tenant enſemble ; vous faites couler legérement le ſucre ſur tout les filets, de façon qu'il ſe trouve des vuides ; ce qui forme un filigrane : enſuite vous les retournez ſur une autre feuille auſſi frottée d'un peu d'huile, pour faire couler du ſucre, comme vous avez fait au côté précédent.

Amandes vertes. (*Marmelade d'*) Ayez des amandes vertes & tendres ; ôtez-en le duvet comme à celles qui ſont confites au liquide, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau, & vous y mettez les amandes, pour les faire auſſi bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites ; retirez-les de l'eau, pour les écraſer & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fortement avec une ſpatule ; prenez cette marmelade pour la mettre dans une poële, & la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; ayez ſoin de la remuer toujours avec une ſpatule, de crainte qu'elle ne brûle ; prenez autant peſant de ſucre que de marmelade ; faites-le cuire au caſſé ; mettez-y la marmelade, pour la bien délayer avec le ſucre, en la tenant ſur un feu très-doux, ſans qu'elle bouille ; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans les pots.

Amandes vertes. (*Pâte d'*) Vous faites une marmelade d'amandes vertes, de la même façon que la précédente ; lorſque vous avez bien mêlé la marmelade avec le ſucre, & que vous l'ôtez du feu, vous la dreſſez dans des moules à pâte, que vous avez rangés ſur des feuilles de cuivre ; vous les mettez ſécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'amande eſt un aliment très-nourriſſant, relâchant, rafraîchiſſant, calmant, adouciſſant, fort efficace pour faire ceſſer l'ardeur interne cauſée, ſoit par la trop violente circulation, ſoit par l'âcreté de quelque fluide ; il émouſſe les humeurs bilieuſes,

& autres, qui irritent par une trop grande acrimonie. On peut laiſſer manger des amandes, avec modération, à ceux qui ſont ſujets à la ſoif, à des ardeurs d'eſtomac & d'entrailles, à une chaleur ſéche par tout le corps, ou ſeulement aux extrémités; à des inſomnies, aux ardeurs d'urine, à des difficultés d'uriner, à la conſtipation, aux maux de gorge, à la fiévre, à la toux. Les perſonnes qui ont l'eſtomac froid ou foible, naturellement ou par accident, feront bien de s'en abſtenir: les amandes détruiroient le peu de force digeſtive qui leur reſte, en augmentant le froid, le relâchement; en émouſſant les ſucs digeſtifs, & en engourdiſſant les nerfs de l'eſtomac; c'eſt auſſi ce que peut faire l'excès des amandes chez ceux qui ont le meilleur eſtomac. Les amandes ameres font une ſenſation qui n'eſt pas déſagreable ſur l'organe du goût de bien des gens; & priſes en petite quantité, on les regarde, à cauſe de leur aſtriction, comme étant legérement inciſives, ſtomachiques, vermifuges, carminatives & apéritives; mais l'effet qu'elles produiſent dans l'eſtomac des oiſeaux, de pluſieurs quadrupedes, & de quelques hommes ou femmes, en leur cauſant des convulſions & des vomiſſemens, qui ne ceſſent que quand tout ce qui avoit été pris, eſt rejetté, & qui ſont probablement occaſionnés par une action irritante, ou d'un autre genre, mais toujours nuiſibles pour les fibres ou les nerfs de ces divers eſtomacs; cet effet, dis-je, doit rendre fort réſervé ſur l'uſage des amandes ameres, quoique le ſucre & les aſſaiſonnemens puiſſent diminuer cette qualité, comme ils empêchent que les amandes douces ne rafraîchiſſent ſi fort.

L'huile qu'on retire, par expreſſion, de ces deux eſpeces d'amandes, eſt de tous les médicamens, le plus adouciſſant, les plus relâchant & le plus propre à diminuer l'irritation. Il convient à tout le monde dans les vomiſſemens, coliques & irritations vives, ſur-tout quand ces accidens ſont accompagnés d'ardeur & de fiévre.

AMOURETTES : moëlle des vertebres du veau ou du mouton. On en prend la quantité qu'il faut, qu'on coupe en morceaux de cinq à six pouces de long ; on les fait mariner, pendant deux bonnes heures, avec des oignons coupés par tranches, bouquet de persil, basilic, sel, poivre, jus de deux citrons, ou vinaigre, avec un verre d'eau ; on les fait égoutter ensuite ; on les poudre de fine farine, & on les fait frire, de sorte qu'elles soient croquantes & moëlleuses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets est très-délicat, d'un goût exquis, stomachique, mais peu capable de soutenir le corps.

ANCHOIS : petit poisson de mer qu'on fait confire au sel dans des barils, après lui avoir ôté la tête & les entrailles. Il entre dans plusieurs sauces & salades. Pour les mettre en salade, il faut les laver dans du vin, les couper par filets ; on les sert ordinairement avec le jeune cerfeuil & la petite laitue.

On en fait des coulis pour plusieurs sauces, & ragoûts gras & maigres.

On en fait des rôties. On coupe, pour cet effet, des tranches de pain d'un pouce de largeur sur quatre de longueur. On les fait frire dans l'huile ; on fait une sauce avec huile fine, vinaigre, gros poivre, ciboules, échalottes hachées menu ; on couvre ensuite les rôties à moitié de filets d'anchois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'anchois frais & ferme, sans être coriace, est exquis, succulent, délicat, mais peu propre à nourrir. Il se digere très-facilement. Celui qu'on a salé, pour le porter au loin, ne se sert plus que comme un assaisonnement, qui, étant devenu échauffant & irritant par le sel dont il est pénétré, ne convient plus aux personnes délicates & sensibles ; aux estomacs à qui il ne faut que des alimens doux.

ANDOUILLES : se servent pour entrées ; on

en fait de cochon, de veau, de poiſſon. Pour les ſervir, on les trempe dans une graiſſe douce; on les pane, & on les fait cuire ſur le gril à petit feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On peut voir par ce qui a été dit de la qualité des chairs dont ſe font les andouilles, & de la quantité conſidérable de graiſſe qui y entre, que ce mets ne convient qu'aux meilleurs eſtomacs & à ceux qui font beaucoup d'exercice.

ANGELIQUE. (*Conſerve d'*) L'angélique eſt une plante de fort bonne odeur, & qui eſt excellente pour la poitrine; elle ſe coupe trois fois l'année, au printems, en été & en automne : vous coupez cette plante, lorſque les tiges ſont de bonne groſſeur, avant qu'elle ſoit montée en graine; & lorſqu'elle eſt fraîchement cueillie, on en ôte les feuilles, & on coupe les cardons par morceaux, de la longueur de la main; on en tire la petite peau de deſſus, & à meſure on les met dans de l'eau fraîche : après cela, on fait bouillir d'autre eau dans laquelle vous les mettez blanchir à gros bouillons: on connoît qu'ils ſont blanchis lorſqu'ils s'écraſent aiſément ſous les doigts; vous les ôtez enſuite de deſſus le feu, & vous les laiſſez dans la même eau, en les couvrant pour les faire reverdir. Vous les tirez enfin & les mettez dans deux eaux fraîches; puis vous les faites égoutter, & les arrangez dans une poële avec du ſucre clarifié, & leur faites prendre dix ou douze bouillons : vous les retirez du feu; vous en ôtez l'écume, & vous verſez le tout dans une terrine; le lendemain, vous égouttez le ſyrop, & vous le faites cuire à la petite perle; puis vous le jettez ſur votre fruit pendant deux ou trois jours; après cela, vous égouttez l'angélique ſur un égouttoir; vous faites cuire le ſyrop à la groſſe perle, en l'augmentant de ſucre; vous gliſſez votre angélique dedans, & vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons; vous la mettez enſuite égoutter, &

vous la rangez ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc ; poudrez-la d'un peu de ſucre, & la mettez ſécher à l'étuve.

Angelique. (Eau d') Quoique le diſtillateur puiſſe ſe ſervir de toute la plante, il n'emploie guère que la graine, qui eſt la meilleure partie. Il faut piler cette graine, avant que de l'employer pour développer ſon parfum ; quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choiſirez de la graine de l'année, qui ait tous les ſignes de bonté décrits plus haut ; vous la mâcherez pour en juger au goût : l'odorat même vous inſtruira aſſez de ſes qualités. Quand vous aurez choiſi votre graine d'angélique, vous la pilerez, & la mettrez dans l'alambic, avec une quantité ſuffiſante d'eau & d'eau-de-vie. Les eſprits de cette graine, ainſi préparés par la trituration, monteront aſſez vîte. Ainſi c'eſt à vous de faire attention aux phlegmes, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorſque vous aurez tiré vos eſprits d'angélique, vous les mettrez dans le ſyrop que vous aurez ſoin de faire, pendant que l'alambic ſera ſur le feu, en faiſant fondre, à l'ordinaire, du ſucre dans de l'eau fraîche, & vous remuerez le tout, pour le mêler avec ce ſyrop : enſuite vous paſſerez ce mélange à la chauſſe ; & ſi c'eſt en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie ; & vous mêlerez enſemble le ſyrop, le tiers d'eau-de-vie réſervé, & les eſprits d'angélique diſtillés, que vous paſſerez, comme il eſt dit ci-deſſus, à la chauſſe ; & quand ces mêlanges ſeront clarifiés, votre liqueur ſera faite. Vous pourrez vous ſervir de cette derniere obſervation pour toutes les liqueurs communes, faites avec les graines.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'angélique eſt une plante ſtomachique, pectorale, un peu échauffante, & ſudorifique, propre à faire ſortir les vents, à diviſer les glaires & la pituite, à faciliter la digeſtion, à préſerver les humeurs de corruption, de ſcorbut ; qui communique

une odeur agréable à l'haleine, & empêche les effets d'une foible contagion ; l'eau-de-vie & le sucre ne peuvent qu'augmenter toutes ses vertus.

ANGUILLE : poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures préparations de ce poisson, très-visqueux de sa nature, sont de le manger rôti avec différentes sauces.

Anguille à la matelotte. On la coupe par tronçons qu'on passe au roux avec un peu de farine, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire, champignons, fines herbes, ciboules & persil hachés, sel & poivre. On laisse bouillir le tout ; à la moitié de la cuisson, on y met un verre de vin : après quelques bouillons, on retire & l'on sert.

Anguille en fricassée de poulets. Coupez-la par tronçons ; mettez ces tronçons dans une casserolle avec beurre fin, fines herbes, champignons ; passez-les sur le feu avec une pincée de farine, & mouillés de bouillon & vin blanc. Votre ragoût cuit, faites une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

On en met encore aux montans de laitue : elle s'accommode comme en fricassée de poulet. On n'y ajoûte que les montans de laitue, blanchis & égouttés qu'on met sur la fin de la cuisson, & ensuite la liaison telle que ci-dessus. Il est une infinité d'autres manieres d'accommoder ce poisson ; mais notre but n'étant pas de donner ce qu'il y a de plus fin dans la cuisine, nous nous bornons à quelques préparations suffisantes pour l'objet que nous nous sommes proposés.

Anguille sur le gril. On la coupe par tronçons que l'on incise & qu'on fait mariner quelque tems dans du beurre fondu avec fines herbes, poivre, sel, ciboules. On fait chauffer un peu ces tronçons ; on les pane, & on les fait griller à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur.

L'anguille ainsi cuite se met à la sauce *robert*, à la sauce *verte*, à la sauce *rousse*, à la sauce *au beurre blanc*. Nous parlerons de ces différentes sauces, à leurs articles respectifs.

Si

Si l'anguille eſt groſſe, on la met à la broche, enveloppée d'un papier bien beurré; & on la ſert aux mêmes ſauces que ci-deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'anguille eſt délicate & nourriſſante; mais par ſa nature, & encore plus par la quantité de graiſſe huileuſe qu'elle contient, elle ſe digere difficilement chez ceux qui ont l'eſtomac froid & foible, les ſucs digeſtifs peu actifs, & qui menent une vie ſédentaire. Quand on lui ôte la plus grande partie de ſa graiſſe, par la maniere de l'apprêter, & qu'on y joint des aſſaiſonnemens de haut goût, elle devient plus facile à digérer.

ANIMELLES : on appelle ainſi les teſticules du bélier. On les ſert de ces trois façons.

On les coupe par morceaux en quatre ou huit; on en ôte la peau; on met deſſus un peu de ſel pilé & de farine; on les fait frire juſqu'à ce qu'elles ſoient croquantes.

On fait une pâte avec farine détrempée de biere, ou vin, dans laquelle on met un demi-verre d'huile avec du ſel. On fait frire les animelles à moitié, & on les met dans cette pâte; & enſuite on les remet à la friture; on les garnit de perſil frit, pour ſervir.

On les fait mariner avec oignons, perſil, poivre, girofle, vinaigre & un peu de bouillon; on les trempe dans des œufs battus; on les pane; on les fait frire, & on les ſert garnies de perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les animelles ſeules ſont un mets nourriſſant & fortifiant : elles le deviennent bien davantage, étant accommodée comme elles le ſont ici avec de la pâte, des œufs & des épices; mais elles conviennent moins aux perſonnes délicates & aux eſtomacs foibles.

ANIS DISTILLÉ. (*Eſprit d'*) Pour faire deux pintes d'eſprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre, & bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie;

avec trois quarterons d'anis, du meilleur; mettez le pot sur de la cendre chaude, pour tenir tiéde la liqueur qui est dedans, ou à l'étuve, pendant huit jours; lorsque votre anis est bien infusé, vous mettrez le tout dans l'alambic, pour le faire distiler; après quoi, vous le mettrez dans des bouteilles pour vous en servir, comme vous le jugerez à propos.

Anis. (*Dragées d'*) Il faut prendre de bon anis bien doux; le mettre sécher à l'étuve, pendant deux ou trois jours, ayant soin de le bien frotter sur un tamis, pour en ôter la poussiere; faisant ensorte qu'il n'y reste que le grain; puis le mettre dans la bassine, sur le tonneau, avec un feu modéré; le charger d'une couche de sucre cuit à lissé, en le remuant continuellement avec les mains, pour le faire sécher. Pour connoître quand il est bien sec, il faut que le sucre paroisse comme de la poudre, sur le dos des mains; le continuer de même, jusqu'à ce qu'il soit assez gros pour le petit anis: ensuite étant bien sec, passez-le dans un gros tamis; celui qui reste dans le tamis, sert à en faire du gros anis que l'on charge à la grosseur qu'on souhaite.

Anis. (*Eau d'*) L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir; & je crois qu'il faut l'employer préférablement à tout autre: vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner & y mêler un tiers de fenouil, ou plus, selon la quantité de liqueur que vous voudrez faire: vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil; & quand l'un & l'autre seront pilés, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic, avec l'anis & le fenouil; & vous réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons: vous mettrez ensuite votre alambic sur le feu, le luterez exactement, & graduerez le feu, par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller: vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand il sera fondu, vous y mettrez vos es-

prits diſtillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous avons dit qu'il falloit réſerver dans votre ſyrop; vous mêlerez bien le tout, tant les eſprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réſervé, pour les paſſer enſemble à la chauſſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit claire. Pour ſix pintes d'eau d'anis, mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de ſucre, trois pintes d'eau, pour faire le ſyrop; & quand votre ſucre ſera fondu, vous prendrez cinq demi-ſeptiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos eſprits dans le ſyrop, & paſſerez le tout à la chauſſe; & votre liqueur étant clarifiée, elle ſera faite.

Anis. (*Glace d'*) Faites infuſer de l'anis dans une pinte d'eau tiéde avec trois quarterons de ſucre; vous aurez ſoin de la goûter, pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût: lorſque vous trouvez qu'elle a pris ſuffiſamment le goût d'anis, vous la paſſez dans un tamis bien ſerré, pour la faire prendre à la glace dans la ſalbotiere.

Anis. (*Ratafia d'*) Faites bouillir une chopine d'eau. En la retirant du feu, mettez-y un quarteron d'anis d'Eſpagne, parce qu'il eſt eſtimé le meilleur. Quand votre eau ſera froide, vous la mettrez dans une cruche avec l'anis, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre clarifié; bouchez la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé; laiſſez infuſer pendant quinze jours: enſuite vous paſſerez le ratafia à la chauſſe, pour le conſerver dans des bouteilles bien bouchées.

Observation médecinale.

La graine d'anis eſt ſtomachique, échauffante, pectorale; utile à ceux qui ont l'eſtomac froid & ſont ſujets aux vents, à la colique, à la pituite, aux glaires: elle empêche de ſentir la mauvaiſe odeur de l'haleine de ceux dont les dents, les gencives, la poitrine ou l'eſtomac donnent une mauvaiſe odeur.

ARDELLE. (*Eau d'*) Pour faire cette liqueur,

vous choiſirez des cloux de girofle & du macis ; vous les mettrez dans le mortier, & les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : enſuite vous mettrez votre alambic, ainſi garni, ſur ſon fourneau où vous allumerez un feu tant ſoit peu vif ; & vous tirerez vos eſprits, en obſervant toujours de tirer un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur, que ſur la fin du tirage. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, pour le ſyrop de votre liqueur : vous mêlerez vos eſprits enſuite dans ledit ſyrop quand le ſucre ſera bien fondu, & vous paſſerez le tout à la chauſſe, pour le clarifier ; & votre liqueur ſera faite, quand elle ſera claire. L'uſage eſt de colorer cette couleur, avant que de la paſſer à la chauſſe ; c'eſt un point à obſerver : autrefois on donnoit à cette liqueur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on eſt dans l'uſage de lui donner une couleur plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainſi que vous le verrez à l'article *Couleurs*. Et vous diminuerez autant d'eau ſur le ſyrop de cette liqueur, que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le ſyrop, au lieu de ſucre, de la caſſonade, comme ſi c'étoit une liqueur commune, à cauſe de la couleur. Pour environ ſept pintes d'eau clairette d'Ardelle de Chambery ordinaire, vous mettrez dans votre alambic un demi-gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le ſyrop, vous mettrez deux livres & trois quarts de ſucre dans trois pintes d'eau.

ARTICHAUT: légume très-connu, & d'un grand uſage ; il ſe ſert pour entremets.

Artichauts à la crême. Vos artichauts étant cuits, paſſez-les au beurre ; mêlez-y de la crême avec ciboule, perſil, un jaune d'œuf, pour liaiſon & l'aſſaiſonnement convenable.

Artichauts à la poivrade. Prenez artichauts vio-

lets ou petits artichauts verds. Epluchez & coupez, servez à côté du potage, pour hors-d'œuvre.

Artichauts à la sauce blanche. Passez les culs dans la casserole avec beurre, persil, poivre blanc & sel. Faites une sauce avec jaunes d'œufs, vinaigre & du bouillon.

Artichauts à l'Espagnole. Coupez-les comme si vous vouliez les faire frire. Faites-les cuire avec huile, persil, ciboule & champignons, pointe d'ail; le tout haché menu. Trempez-les de bouillon. Dégraissez ensuite; mettez-y un peu de jus; liez la sauce avec un coulis, & servez avec du jus de citron.

Artichauts à l'huile & au vinaigre. Tout le monde en sçait l'assaisonnement.

Artichauts au gras. Prenez de bon coulis; mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, sel & gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & y mettez vos artichauts.

Artichauts au jus. Voyez *Jus.*

Artichauts au maigre. Au lieu de coulis mettez une sauce blanche à l'ordinaire.

Artichauts au verjus en grain. Otez le verd dessous; coupez les feuilles à moitié; faites-les cuire avec un leger assaisonnement; faites-les égoutter; mettez du beurre dans une casserole avec une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel & gros poivre. Liez cette sauce sur le feu; mettez-y du verjus en grain, après l'avoir fait bouillir un instant à part.

Artichauts bouillis. Parez-les. Faites cuire dans l'eau avec sel & beurre; égouttez & vuidez-les de leur foin: mettez un morceau de beurre dans une écuelle avec un filet de vinaigre, sel & gros poivre; faites lier la sauce, & servez.

Artichauts en cristaux. Prenez des artichauts violets; passez-les, & dressez-les sur un plat sens-dessus-dessous, & mettez dessus des morceaux d'une glace bien nette.

Artichauts en fricassée de poulets. Coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche. Accommodez

les ensuite en fricassée de poulets, & faites une liaison, comme il a été dit à l'article *Anguilles.*

Artichauts en purée. Faites cuire vos culs d'artichauts avec un morceau de beurre, poignée de farine & sel, jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie; passez-les à une passoire fine, comme pour la purée de pois. Faites mitonner à petit feu avec beurre frais, sel, poivre, muscade, girofle battu & fines herbes. Prenez ensuite amandes douces bien pilées, écorce de citron confits, biscuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs & sucre en poudre; mêlez le tout avec suffisante quantité de fleur d'orange, & le mettez dans votre purée; remettez un peu sur le feu, & servez ensuite.

Artichauts frits. Coupez-les par morceaux; ôtez le foin, & les maniez dans une casserolle avec un peu de farine, deux œufs entiers, filet de vinaigre, sel & poivre; & faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. D'autres, après leur avoir fait jetter quelques bouillons dans l'eau chaude, les font mariner dans le vinaigre avec sel & poivre, les saupoudrent de farine, & les font frire à l'ordinaire. Il est encore beaucoup d'autres manieres d'accommoder les artichauts. Ceux qui desireront les connoître & avoir des idées d'une cuisine au-dessus de la bourgeoise, les trouveront dans le livre intitulé *les Dons de Comus*, & autres.

Artichauts. (Maniere de conserver les) Otez toutes les feuilles & le foin avec un couteau, & ne laissez du cul, que ce qui est bon à manger. A mesure qu'ils sont parés, jettez-les dans l'eau fraîche, afin qu'ils ne noircissent pas. Farinez les bien; rangez-les sur une claie, & faites-les sécher au four. Quand vous voudrez vous en servir, il faudra les laisser tremper pendant vingt-quatre heures. D'autres, après les avoir parés comme ci-dessus, les font égoutter sur des claies & sécher au soleil ou à la chaleur modérée du four, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, & les font revenir en les laissant tremper vingt-quatre heures, ou plus, dans l'eau

tiéde, lorſqu'ils veulent s'en ſervir. On les conſerve encore en les faiſant confire dans une ſaumure de deux parties d'eau & une de vinaigre, dans laquelle on fait fondre une livre de ſel pour trois pintes de ſaumure; on laiſſe repoſer, & l'on tire à clair. On prend des artichauts les plus tendres & les moins filandreux; on les ajuſte comme ci-deſſus. On les fait cuire à l'eau bouillante; on les tire enſuite, & on les met à l'eau fraîche Quand ils ſont refroidis, on les laiſſe égoutter; on les eſſuie; on les met en pot, la ſaumure par deſſus, & ſur la ſaumure, de l'huile & du beurre fondu. On place les pots dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, mais ſec; & on n'ouvre les pots, que quand on veut s'en ſervir. Avant d'employer les artichauts, on les met deſſaler à l'eau fraîche.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'artichaut cuit eſt un aliment très-ſain, nourriſſant, ſtomachique, legérement échauffant & aſtringent: les perſonnes délicates, les eſtomacs foibles, les gens ſédentaires, le digerent aſſez bien; & il leur convient autant que l'artichaut crud peut leur nuire par ſon acidité & ſon aſtriction trop fortes.

ASPERGES *à la crême*: ſe coupent par petits morceaux qu'on fait blanchir à l'eau bouillante, qu'on paſſe enſuite à la caſſerole avec du beurre; on y met enſuite du lait & de la crême avec ſel, poivre, fines herbes. Le ragoût cuit, on y délaye deux jaunes d'œufs avec du lait & de la crême. La liaiſon faite, on ſert.

Aſperges au jus. Rompues par morceaux, on les graiſſe avec lard fondu, perſil & cerfeuil hachés menu, ſel, poivre blanc & muſcade; on fait mitonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. On les dégraiſſe, & on les ſert avec du jus de mouton & jus d'un citron chaudement. Tout le monde connoit les aſperges au beurre blanc & en ſalade; nous n'en parlerons pas.

Aſperges confites. Prenez les plus petites; coupez le blanc; & coupez-les enſuite en pluſieurs morceaux.

Ayez du ſel & du girofle groſſiérement concaſſé ; faites-en une couche dans un pot bien verniſſé. Faites divers lits d'aſperges, & du même aſſaiſonnement, juſqu'à ce que le pot ſoit plein ; verſez deſſus de bon vinaigre : tenez votre pot bien fermé ; & pour les tirer, quand vous en aurez beſoin, ſervez-vous d'une cuiller d'argent, & n'y touchez jamais avec la main, de peur de faire fermenter le mélange & de le gâter ; ce qui arriveroit immanquablement ſans cette attention.

Aſperges en omelettes. On les paſſe au roux comme ci-deſſus ; & quand elles ſont cuites, on y met de la crême. On verſe le tout dans des œufs préparés pour l'omelette. On bat le tout enſemble ; on fait l'omelette, à l'ordinaire, avec de bon beurre, & l'on ſert chaudement.

Aſperges en petits pois : ſe coupent par morceaux de leur groſſeur. Blanchis & égouttés, on les paſſe à la caſſerole avec beurre, perſil & ciboules. Lorſqu'elles ſont cuites, & que la ſauce eſt preſque tarie, on y met un peu de ſucre & ſel fin ; on délaye deux jaunes d'œufs avec de la crême ; & quand la ſauce eſt liée, on ſert.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aſperge eſt un aliment très-ſain, peu nourriſſant, mais rafraîchiſſant, apéritif, ſavonneux ou legérement fondant, laxatif, de facile digeſtion, propre à émouſſer l'âcreté des humeurs & ſur-tout de la bile. Il peut être mangé même par les perſonnes délicates & celles dont l'eſtomac n'eſt pas bon.

AVELINES. (*Biſcuits d'*) Pilez très-fin un quarteron d'avelines, après les avoir échaudées ; arroſez-les en les pilant avec un peu de blanc d'œuf ; enſuite mettez-y un quarteron de ſucre que vous pilez avec les avelines juſqu'à ce qu'ils ſoient mêlés enſemble ; après quoi, vous y mettez quatre blancs d'œufs fouettés que vous délayez peu-à-peu avec les avelines & le ſucre ; finiſſez vos biſcuits de la même façon que ceux des amandes ameres.

Avelines. (*Conſerve d'.*) Vous prenez un demi-

quarteron d'avelines que vous échaudez, & les coupez en travers le plus mince que vous pouvez; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu; quand il ſera un peu refroidi, mettez-y les avelines que vous remuez bien avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elles ſoient incorporées avec le ſucre; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier: lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Avelines. (*Dragées d'*) Echaudez des avelines, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, & mettez-les ſécher à l'étuve. Vous les mettrez dans une grande poële à proviſion ſur un bon feu, & les remuerez bien juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſéchées: enſuite vous y jetterez peu-à-peu un ſucre gommé, fait de cette façon. Vous faites fondre de la gomme arabique avec de l'eau; lorſqu'elle eſt fondue & paſſée dans un linge, vous la mêlez avec autant de ſucre cuit au liſſé; jettez-y de ce ſucre, & remuez toujours les avelines ſur un moyen feu, juſqu'à ce qu'elles ſe ſoient attachées après; quand elles commenceront à être ſéches, vous y remettrez encore de ce même ſucre juſqu'à ce que vous voyiez qu'elles en ayent aſſez: alors vous les continuerez avec un autre ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé; & vous leur donnerez, de cette façon, une douzaine de couches; quand la derniere ſera bien ſéche, vous ôterez les avelines de la poële; lavez la poële, & faites-la ſécher; remettez-y les avelines pour les faire liſſer, en y jettant encore du ſucre cuit au liſſé; vous les remuerez fortement ſur la fin, ſans les faire ſauter; & vous acheverez de les faire ſécher à l'étuve.

Avelines. (*Grillage d'*) Echaudez une livre d'avelines, & mettez-les dans une poële avec un peu d'eau & une livre de ſucre. Faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent; ôtez-les du feu, & remuez-les ſans ceſſe, avec la ſpatule; quand elles ſeront aſſez pralinées, mettez-y un peu de nompareille mêlée avec du citron confit haché, & un peu

d'anis; mêlez bien le tout enſemble & promptement; jettez votre grillage ſur une feuille frottée avec un peu d'huile d'olives; étendez-le avec la ſpatule; quand il ſera froid, coupez-le par morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos, & le mettez à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les avelines ſont nourriſſantes, adouciſſantes, rafraîchiſſantes; mais elles ne conviennent qu'aux bons eſtomacs, encore faut-il qu'elles ayent été parfaitement broyées par les dents. Dans les circonſtances contraires, elles ne ſe digéreront pas & nuiront; fuſſent elles avec du ſucre.

AZEROLLES : les azerolles ſont aſſez ſemblables aux neffles, excepté qu'elles ſont plus petites; elles ont, comme elles, une eſpece de couronne; ce fruit, quand il eſt mûr, eſt rouge, doux & mol; les meilleures ſont celles qui croiſſent dans l'Italie & le Languedoc; leurs propriétés ſont les mêmes que celles des neffles. Ce fruit n'eſt preſque d'aucun uſage à l'office: cependant ſi l'on vouloit en ſervir, & les donner d'une autre façon que dans leur naturel, vous leur mettez à chacune un petit bâton; vous faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez chaudement ſur un petit feu, & vous y trempez l'une après l'autre des azerolés que vous mettez à meſure ſur un clayon, c'eſt-à dire que vous mettez les bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air. Vous les ſervirez enſuite ſur des aſſiettes garnies d'un rond de papier découpé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les azerolles ſont aſtringentes, on peut même dire ſtomachiques : elles conviennent à ceux qui ont l'eſtomac foible, relâché, & aux perſonnes fort ſujettes aux glaires, au dévoiement; mais il ne faut en manger qu'en petite quantité.

BAIN-MARIE : prenez trois livres de tranche de bœuf, autant de rouëlle de veau, une de mouton maigre, le tout dégraissé ; un chapon vuidé, dont on a ôté la peau, avec une perdrix. Mettez le tout dans un pot neuf, qu'on aura fait bouillir avant dans l'eau bouillante, avec un oignon piqué de deux clous de girofle & un peu de sel, & trois chopines d'eau. Fermez votre pot & le lutez avec de la pâte, pour que rien ne s'en évapore. Mettez ensuite votre pot dans l'eau bouillante, que vous aurez soin d'entretenir toujours à sa premiere hauteur en y en ajoûtant de nouvelle, aussi bouillante. Laissez cuire cinq heures durant. Ensuite passez ce bouillon dans une étamine ; laissez reposer, & dégraissez. Ce consommé, ou restaurant, est excellent pour les malades qui ont besoin de réparer la perte de leurs forces. On s'en sert pour mitonner les croûtes ; & si l'on veut le faire au riz, on ne fait que remplir le chapon vuidé de riz bien épluché.

BALAQUINES, BALON, BARAQUILLES : se servent en entrées, hors-d'œuvre & entremets ; mais, comme ils exigent un attirail de cuisine très-considérable, & que leur préparation est, en même tems, très-dispendieuse & très-compliquée, nous renvoyons ceux qui seront curieux d'en faire, ou d'en faire faire, aux ouvrages de cuisines plus étendus qu'on ne s'est proposé de faire celui-ci.

BARBADES. (*Crême des*) Cette liqueur se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cedrat, l'orange de Portugal, le macis, la cannelle & le clou de girofle. On voit, par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une de plus flatteuses au goût ; & c'est à mon avis ce qu'il y a de meilleur. Lorsque vous aurez choisi vos fruits, vous couperez les zestes, avec toute l'attention possible ; vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous le distillerez sur un feu ordinaire ;

quand vous aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraiche; & lorsqu'il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce syrop; & vous clarifierez ce mêlange, en le passant à la chausse; quand votre liqueur sera claire, elle sera faite. Pour six pintes de crême des Barbades, vous mettrez dans votre alambic les zestes d'un beau cedrat, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de cannelle, huit cloux de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le syrop, trois livres & demie de sucre, une demi-livre de cassonnade, deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Barbades. (*Eau des*) Les eaux des Barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût; par conséquent les recettes en son extrêmement multipliées. Il y en a de brillantes, comme l'esprit-de-vin; d'autres plus ambrées. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamote, au cedrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de Madere, qu'on appelle autrement *citron Chinois.* On en fait de toutes épices, du girofle, de la cannelle, du macis, de la muscade: on y ajoûte encore l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Pour les eaux des Barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit-de-vin: on met les matieres de la recette dans cet esprit-de-vin: on les y laisse infuser au frais, pendant un mois, ou six semaines: on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a mises; & on a soin de remuer l'infusion tous les jours, sans déboucher la bouteille; après ce tems, on rape du sucre que l'on met dans ladite infusion, avec les recettes; & on le remue aussi tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit fondu; & quand il l'est, on le passe au clair; c'est le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée, à cause de l'infusion; & même cette couleur est foncée. On juge aisément, par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs: elles coûtent beaucoup à faire. Pour l'eau des Barbades rectifiée, vous mettez dans l'alambic quatre pintes & cho-

pine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire que si vous employez du cedrat, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de cannelle. Vous mettrez dans l'alambic avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cedrats, & deux gros de cannelle que vous aurez pilée; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'alambic le reste de la recette; & pour faire le syrop, une livre de sucre & une chopine d'eau. Pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion, vous mettrez simplement vos zestes, & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin simple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite; & lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chausse fine, où vous aurez déja fait passer du cedrat, & que vous nettoierez pas, afin que votre eau des Barbades puisse mieux se clarifier, & prendre encore à ce passage de bonnes impressions du cedrat, qui y aura passé. Si vous faites de l'eau des Barbades à la bergamotte, ponr la clarifier, vous en graisserez d'abord la chausse avec de l'eau de bergamote, fine & moëlleuse; & cela lui donnera encore un bon goût de fruit, & du parfum, qui ne fera qu'ajoûter à sa perfection; vous ferez ainsi des autres fruits & épices; & votre eau des Barbades sera parfaite.

BARBEAU : poisson connu. Il y en a de mer & d'eau douce. Comme il est assez insipide, il a grand besoin d'assaisonnement pour être mangé avec plaisir. Les manieres les plus saines de l'apprêter sont au court-bouillon : (Voyez l'article *Alose au court-bouillon*;) ou en étuvée : (Voyez l'article *Carpe*.)

Barbeau en casserolle. S'ils sont petits, après les avoir vuidés & écaillés, mettez-les cuire dans une casserole avec vin, sel, poivre, fines herbes & bon beurre. Liez la sauce avec un peu de beurre manié avec de la farine.

Barbeau d'une autre façon. Cuits, comme ci-dessus, & la sauce tarie, mettez pour liaison un petit roux de

farine frite ; & servez avec des tranches de citron, pour garniture. On peut encore, cuits comme dessus, mais sans beurre, mettre dessus un ragoût de champignons, morilles, truffes, culs d'artichauts assaisonnés de sel & poivre, cuits à la casserole avec bon beurre frais & purée claire.

Barbeau grillé. S'il est d'une moyenne grosseur, écaillé & vuidé, on l'incise legérement sur le dos ; on le frotte de beurre frais avec du sel menu ; & on le met sur le gril. On verse ensuite dessus une sauce aux anchois auxquels on peut ajoûter des huitres blanchies & amorties dans ladite sauce ; & pour garniture, on met des champignons & persil frits. On sert encore le barbeau grillé avec une sauce blanche faite avec beurre frais, sel, poivre, une pointe de rocambole & filet de vinaigre, deux anchois fendus & quelques olives desossées.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du barbeau est délicate & d'assez bon goût : elle est legere, un peu nourrissante & aisée à digérer. On peut la permettre aux convalscens & à ceux qui ont l'estomac foible ou dérangé.

BARBILLON : jeune barbeau, se met en étuvée. (Voyez *Carpe* ;) & sur le gril, comme le barbeau.

BARBOTTE : petit poisson d'eau douce, assez peu estimé, en ce qu'il a, pour l'ordinaire, le goût du limon & des ordures dont il se nourrit. Ce qu'il a de meilleur, est le foie. De quelque façon qu'on les apprête, il faut les délimonner au préalable, dans l'eau chaude.

Barbotte en casserole : preparées comme ci-dessous. Passez le foie à la casserole avec beurre roux ; mettez ensuite de la farine dans ce roux, pour frire ; cela fait, mettez vos barbottes avec vin blanc, sel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron verd & champignons. Le tout cuit, garnissez des mêmes champignons, & mettez le jus d'un citron.

Barbotte en pâté. Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queues

d'écreviſſes, huitres, culs d'artichauts, ſel, poivre, fines herbes. Faites cuire, & ſervez avec jus de citron.

Barbotte en ragoût. Habillez-les, farinez, & faites frire. Mettez les enſuite dans la caſſerole avec beurre roux, anchois fendus, paſſez enſemble, ſel, poivre, muſcade, capres, jus d'orange, ou de verjus de grain. Laiſſez cuire doucement; garniſſez de perſil frit & citrons par tranches. Servez pour entrée, comme tout poiſſon en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbotte qui a été, pendant quelque tems, dans une belle eau, eſt, en général, aſſez bonne, legere & aiſée à digérer.

BARBUE : poiſſon de mer qui ne diffère du turbot, qu'en ce qu'il n'a pas d'aiguillon.

Barbue à la ſauce aux anchois : marinée, comme ci-deſſous. Faites-la frire, & ſervez avec la ſauce aux anchois. (Voyez l'article *Sauces*.)

Barbue au court-bouillon. (Voyez ci-deſſus l'article *Barbeau au court-bouillon.*)

Barbue au court-bouillon d'un autre façon. Faites fondre la quantité convenable de ſel dans l'eau; paſſez par un linge, pour ôter la craſſe; placez votre barbue dans la caſſerole; verſez votre ſaumure avec ſuffiſante quantité d'eau, pour qu'elle baigne, avec cloux, laurier, oignons, poivre blanc; faites cuire. Quand elle ſera cuite, mettez-la mitonner ſur des cendres chaudes, & ajoûtez à votre court-bouillon une pinte de lait; ſervez enſuite à ſec ſur une ſerviette, avec garniture de perſil verd. Les turbots, ſoles, carrelets, cailleteaux, limandes ſe ſervent de même; mais il ne faut pas les faire beaucoup cuire.

Barbue en ſalade : cuite au court-bouillon, & froide; coupez en filets; garniſſez de petite ſalade, & aſſaiſonnez à l'ordinaire; ou avec une remolade de perſil, ciboules, capres, anchois hachés; aſſaiſonnez avec ſel, poivre, muſcade, huile & vinaigre.

Barbue marinée : dans le verjus, avec ſel, poivre, ciboules, laurier, citron; après avoir été inciſée

ſur le dos, pour lui faire prendre la marinade, ſe pane avec la mie de pain mêlée de ſel; ſe cuit au four, & ſe ſert garnie de perſil frit : ou marinée comme ci-deſſus, ſe trempe dans le beurre fondu; enſuite ſe pane avec ſel, mie de pain, chapelure bien fine; ſe cuit au four dans une tourtiere; & lorſqu'elle eſt de belle couleur, ſe ſert avec garniture de petits pâtés, ou de croûtons & perſil frit, ou de champignons frits, ou de riſſolles, ou de hâtelettes d'anguilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbue fraîche eſt délicate, legere, nourriſſante, & très-aiſée à digerer.

BASILIC : plante d'une odeur forte & ſuave: il s'emploie en cuiſine, ſur-tout le petit baſilic, pour donner du relief aux ſauces.

Baſilic. (*Liqueur de*) On fait avec le baſilic une liqueur très-agréable au goût. Prenez du petit baſilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit, en tems chaud & ſec; employez auſſi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante ſe fane aiſément, & eſt fort délicate : l'impreſſion qu'elle laiſſe aux choſes qui la touchent, prouve que ſon odeur s'évapore facilement. Déramez votre baſilic, mettez les fleurs & les feuiles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie; diſtillez votre recette à feu nud, mais tempéré; & quand vous aurez tiré vos eſprits ſans phlegme, vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la tranſpiration & l'évaporation; vous ferez enſuite enſuite le ſyrop ordinaire, avec du ſucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante; & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez votre ſyrop dans les eſprits de baſilic diſtillé; & quand le tout ſera bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe, que vous aurez ſoin de couvrir, afin que rien ne ſe perde de la force de vos eſprits. Pour l'eau de baſilic en liqueur, prenez les feuilles & les fleurs enſemble, trois poignées, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre fondu dans l'eau bouillante; & laiſſez le réfroidir avant d'y mettre vos eſprits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le basilic est stomachique, nervin, legérement échauffant, & un peu incisif, employé comme assaisonnement, ne peut nuire aux personnes les plus délicates; mais il y en a qui n'en supportent pas le parfum, quoiqu'agréable.

BATONS-ROYAUX : espece de pâtisserie dont on garnit une piéce de bœuf, ou qu'on sert en hors-d'œuvres. On fait une farce fine quelconque dont on forme des fuseaux, qu'on enveloppe d'une abaisse de pâte fine, qu'on garnit de fleurs de lys, de pâte pareille, & qu'on fait frire comme des rissoles.

BAUME : plante connue, d'une odeur forte & aromatique, qu'on cultive dans les jardins & qu'on emploie à-peu-près comme le basilic, & dont les sommités se mettent avec les fournitures de salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le baume est un peu échauffant, nervin, stomachique; ce qui en entre dans différens mets les rend plus agréables au goût & plus sains.

BÉATILLES : on appelle *béatilles* certaines parties délicates de différentes viandes, comme ris de veau, crêtes de coq & palais de bœuf.

Béatilles. (*Tourte de*) Votre tourtiere étant garnie de son abaisse; rangez vos béatilles avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts & moëlle de bœuf. Assaisonnez de sel, poivre, muscade, & par-dessus un peu de lard broyé; couvrez la tourte, dorez & faites cuire; avant de servir, mettez-y quelques jaunes d'œufs délayés.

Béatilles. (*Autre façon de*) Faites blanchir du veau, hachez-le avec sa graisse, ou graisse de bœuf, un peu de beurre frais & blancs de chapons. Mettez des abattis de volailles entiers, champignons, culs d'artichauts, sel, poivre, &c. Mettez au four, feu dessus & dessous.

BECCARD. (Voyez *Saumon*.)

BECCASSE : oiseau de passage très-connu, & d'un goût excellent.

Beccasse à la Bourguignone. Coupez vos beccasses en quatre. Réservez le dedans; mettez-les dans une

casserole avec truffes par tranches, ris de veau, champignons, mousserons ; passez le tout avec lard fondu ; & mouillez de bon jus de bœuf. Assaisonnez avec sel, poivre, ciboules & deux verres de bon vin. Le tout étant cuit, délayez le dedans de vos beccasses, pour liaison, ou avec coulis de beccasse : on peut ajoûter une cuillerée d'essence de jambon. Le tout dégraissé, servez avec le jus d'un citron.

Beccasse à la broche : piquée ou bardée avec des feuilles de vignes, si c'est la saison, sans vuider ; on met dessous des rôties, pour recevoir ce qui en sort ; on les sert sur les rôties avec du jus de citron.

Beccasse à la Provençale. Retroussez proprement, & faites rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. Faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachés, sel, poivre ; passez à la casserole avec lard & farine, un verre de bon vin, capres & un anchois hachés, olives desossées, bouquet de fines herbes, & coulis de bœuf, pour liaison. Dressez vos beccasses, le ragoût par-dessus, & servez avec un jus de citron. Les chapons, poulardes, poulets, perdrix & dindons, peuvent se servir de même.

Beccasse à l'Espagnole : se mettent à la broche farcies, comme dessus, & se servent avec la sauce à l'Espagnole.

Beccasse aux olives : rôties, comme dessus, se servent avec un ragoût d'olives.

Beccasse aux truffes. De même.

Beccasse en salmi : à demi-cuites à la broche ; coupez vos beccasses ; mettez-les dans une casserole avec du vin, truffes, champignons, capres, anchois, le tout haché menu ; faites cuire à petit feu. Mettez un bon coulis, pour lier ; dégraissez & servez avec jus d'orange. Les beccassines, dindons & autres volatilles peuvent se servir de même.

Beccasse farcie à la broche : fendez par derriere ; vuidez & séparez le gésier. Hachez le reste, & le mêlez avec lard rapé, ou morceau de beurre fin, persil & ciboule hachés, & un peu de sel. Garnissez de cette farce. Faites cuire à la broche vos beccasses

garnies de lard & enveloppées de papier. Servez-les ensuite avec les sauces ou ragoûts ci-après. Sauce à *la carpe*, à l'*Espagnole*, aux *zestes d'orange*, à *la sultane*. Ragoûts de *truffes*, de *montant*, d'*olives*, au *salpicon*. Voyez à leurs articles respectifs les sauces & ragoûts ci-dessus.

Beccasses. (*Pâté chaud & froid de*) Voyez *Pâté de perdrix.*

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccasse, tendre & grasse, est un aliment délicat, sain & se digere aisément : il paroît assez nourrissant & ne pouvoir nuire à personne; cependant on ne le conseille pas à ceux qui sont convalescens, ou au régime.

BECCASSINE : oiseau de passage, comme le précédent, plus petit &, d'un goût plus fin.

Beccassine à la Gréque : coupez les têtes; étouffez les beccassines dans une braise de veau; lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par-dessus. Etant cuites & égouttées, faites fondre du Parmesan dans un plat de l'épaisseur de deux écus; arrangez-y vos beccassines; mettez entre un ragoût de pistaches, pignons, gros raisin, & raisin de Corinthe, & petites truffes; mettez les têtes dessus, le bec en dehors, & une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de Parmesan rapé; faites prendre couleur au four; & pour servir, dégraissez & mettez une sauce à la Gréque, c'est-à-dire, beurre, huile & jus de citron.

Beccassine en ragoût : fendez-les sans en rien ôter; passez à la poële, au lard, ou beurre roux, sel, poivre, ciboules & bouquet de persil, bouillon, un verre de vin. Faites cuire; mettez de la rapure de croûtes de pain; & servez avec un jus de citron.

Beccassine en salmi. (Voyez *Beccasses.*)

Beccassine en surtout : faites-les cuire en salmi. Laissez refroidir. Garnissez votre plat d'une farce à croquet sur les bords; recouvrez de la même farce; dorez & panez; faites cuire au four, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccassine est un aliment délicat &

sain : elle se digere avec facilité. Les convalescens & les personnes qu'on met au régime feront plus prudemment de s'en abstenir.

BEC-FIGUE : oiseau d'un goût exquis, se sert rôti. On plume les bec-figues ; on ôte la tête & les pieds ; & en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bec-figue est très-délicate, très-legere, de facile digestion : elle ne peut nuire aux personnes la plus délicates & aux plus foibles estomacs que par sa graisse, dans le cas où on mangeroit plusieurs de ces oiseaux très-gras au même repas.

BEIGNET : sorte de pâtisserie qui se cuit dans la friture de beurre ou sain-doux, & dans quelques endroits à l'huile. On en fait aux pommes au lait, au blanc-manger, &c. La pâte à beignet se fait en mettant de la farine dans une casserole, qu'on délaie avec de la biere, un peu de sel & d'huile, à laquelle on ajoûte deux ou trois blancs d'œufs fouettés.

Beignets d'abricots. Otez la peau ; coupez-les en deux ; faites mariner dans le sucre & l'eau-de-vie ; égouttez ; trempez dans une pâte de biere ou vin blanc ; le reste à l'ordinaire.

Beignets bacchiques. Prenez des bourgeons de vigne bien tendres. Trempez-les dans une pâte à biere, comme les fraises. Faites frire, & glacez.

Beignets au blanc-manger. Délayez une poignée plus ou moins de farine de riz bien fine dans du lait ; faites cuire, en remuant toujours, pendant une heure ou deux, selon la quantité & le feu. Si elle s'épaissit trop, mettez un peu de crême en cuisant, &, sur la fin, un peu de sucre & citron rapés, avec des blancs de poulardes hachés très-menus. Votre crême finie, versez sur votre tour à pâte avec de la farine dessus & dessous ; le tout refroidi, formez de petites boulettes de la grosseur d'une petite noix, bien rondes ; faites-en quatre assiettes pour un plat, & faites frire dans une friture bien chaude. Rapez dessus du sucre, & servez.

Beignets au fromage. Ayez du lait, un morceau de beurre & un de fromage de Brie, ou Gruyere bien doux. Faites fondre le tout dans une casserole; mettez ensuite de la farine, & faites comme une pâte royale; ajoûtez des œufs. Dressez votre pâte; formez vos beignets. Faites frire, &c.

Beignets de fraises. Ayez de grosses fraises bien épluchées; trempez-les dans une pâte à biere, comme dessus; & faites-les frire bien blonds, & servez-les glacés.

Beignets de pâte royale. Formez votre pâte, comme il est dit à l'art. *Pâte.* Graissez une feuille de papier de sain-doux. Formez vos beignets de la grosseur d'une petite noix; mettez-les, s'il se peut, tous ensemble dans la friture à demi-chaude; & menez doucement, s'ils sont gros; plus vîte, s'ils sont petits. Saupoudrez de sucre, & servez chaud.

Beignets de pommes. Coupez par quartiers des pommes de reinette; ôtez la peau & les pépins. Marinez, comme dessus. Egouttez; maniez-les dans la farine; faites frire de belle couleur, & glacez à l'ordinaire.

Beignets de pommes en joyaux. Coupez-les par roelles; vuidez le milieu, comme une bague; le reste, comme dessus, ou trempés dans une pâte à biere ou vin blanc.

Beignets de Portugal. Prenez des oranges; ôtez la peau; fendez en quatre; faites blanchir, & mettez dans l'eau fraîche; faites cuire dans le sucre; trempez dans une pâte claire à la biere, ou au vin d'Espagne. Faites frire bien blonds & glacez, pour servir.

Beignets lassés. Prenez un fromage, autant de farine délayée, quatre œufs frais, un peu de sel & de crême; faites cuire comme une bouillie épaisse; passez dans une passoire sur un papier bien graissé; laissez refroidir. Coupez & faites frire; glacez ensuite de sucre en poudre avec une pelle rouge. Les beignets au citron, aux pistaches, aux amandes se font de même.

Beignets seringués. Faites une pâte royale bien

ferme. Mettez-la dans un mortier avec citron rapé, fleurs d'orange, amandes pilées, ou biſcuits d'amandes ameres. Verſez des œufs à meſure que vous pilez, juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez liquide, pour mettre dans une ſeringue. Vous pouſſez enſuite vos beignets dans la friture, qui prennent la forme qui ſe trouve deſſinée à la ſeringue. Faites frire, & ſucrez. Il eſt encore beaucoup d'autres façons de beignets. Le détail ci-deſſus eſt plus que ſuffiſant pour indiquer la façon de les faire, ou pour en ſuggérer de nouvelles.

BERGAMOTE. La bergamote eſt un fruit à-peu-près comme un citron ; il eſt excellent pour la confiture. Il faut les zeſter ou tourner comme les citrons ; les blanchir de même, & les confire de la même maniere. On en peut confire avec le jus, & par quartiers.

Observation médecinale.

La bergamote eſt un aſſaiſonnement qui, en rendant les alimens plus agréables au goût, les rend auſſi plus ſains, moins échauffans, plus faciles à digérer, prévient leur corruption, & corrige les humeurs putrides, ainſi que la diſpoſition qu'elles auroient à le devenir.

BETTE : plante uſuelle. Il y en a de deux eſpeces, l'une blanche, & l'autre à feuilles rouges, appellées *poirée ;* & une troiſieme eſpece dont la racine eſt groſſe, charnue & d'un rouge très-ſanguin. Les deux premieres eſpeces s'emploient en farces d'herbes ; leurs côtes ou cardes ſe mangent à la ſauce blanche. On les emploie auſſi l'une & l'autre dans les potages, tant gras que maigres.

Observation médecinale.

La bette eſt une plante fort aqueuſe, rafraîchiſſante, adouciſſante, calmante, apéritive, qui prévient ou fait ceſſer l'ardeur générale provenant de la chaleur du ſang ou de ſon âcreté, & l'ardeur dans le bas-ventre occaſionnée par une bile exaltée, âcre, ou qui ne coule pas aſſez : elle convient encore à ceux qui ſont ſujets à des difficultés d'uriner & aux ardeurs d'urine, aux coliques, irritations, inſomnies ; mais

on doit en faire peu d'ufage quand on a l'eftomac relâché, foible, froid, & qu'on eft fujet aux vents, glaires, dévoiemens.

BETTERAVE : on doit choifir fes racines groffes, bien nourries, tendres & d'une faveur douce & agréable. On fait cuire cette racine dans l'eau, au four, ou fous la cendre. On en ôte la peau, & on la mange, ou frite, ou fricaffée, ou en falade.

Betterave en falade : fe fert affaifonnée comme les falades ordinaires; on s'en fert auffi pour la mettre en garniture.

Betterave fricaffée : fe coupe par rouelles minces, & fe fricaffe avec beurre, perfil, ciboules hachés; une pointe d'ail, une pincée de farine, vinaigre, fel & poivre, felon la quantité. Un quart d'heure d'ébulition fuffit.

Betterave frite. On la coupe par tranches de l'épaiffeur du doigt, qu'on fait tremper dans une pâte claire avec des œufs ou fans œufs. On la fait frire dans du beurre fin, & on la fert avec du jus de citron.

Betterave frite autrement. On la coupe en long de l'épaiffeur d'un demi-doigt; on la met tremper dans une pâte claire faite avec fleur de farine, vin blanc, crême douce, œufs entiers, plus de jaunes que de blancs, poivre, fel & girofle. Sur cette pâte on met de la farine mêlée de mie de pain & perfil haché; & l'on fait frire comme deffus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de betterave eft rafraîchiffante, apéritive, affez nourriffante & faine; mais elle ne convient qu'aux bons eftomacs.

BEURRE : c'eft la partie huileufe du lait. Plus il eft nouveau, plus il eft fain. Il devient âcre & rancit en vieilliffant. Pour que les alimens préparés avec le beurre foient fains, il faut que le feu foit doux; & s'il eft violent, qu'il y ait fuffifamment d'eau dans le vaiffeau, pour que l'action du feu fur une fubftance fi inflammable, ne foit pas trop immédiate & par-là même préjudiciable.

Beurre frisé & filé : se fait en mettant du beurre frais & fin dans une serviette fine & pleine, qu'on serre & dont on exprime, par une forte compression, le beurre qu'on fait tomber dans une terrine d'eau fraîche. On le ramasse ensuite pour le servir avec le potage, ou au dessert.

Beurre passé à la seringue. Comme le beurre servi en masse n'a pas de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées ; puis on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout sera fermé par une plaque de fer percé de différens trous, afin que le beurre passant à travers, en prenne les figures différentes. Au lieu d'une seringue, on peut se servir d'une passoire de bois ; d'autres se servent d'une grosse serviette claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la serviette, en la tordant ; puis le dressent en rocher sur une assiette : quelques-uns mettent dessus des fleurs de buglose dans la saison ; d'autres le filent sans amandes, & y mettent un peu de sel blanc menu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le beurre nouvellement fait de lait de vaches, chévres ou brebis saines, & qui vivent dans de bons pâturages, étant mangé avec du sel ou sans sel, est un aliment très-sain & nourrissant. Plus il a éprouvé l'action du feu, moins il est sain & nourrissant. Si on l'expose au feu pendant long-tems, ou à un feu très-violent, il devient âcre, irritant, échauffant, empêche la digestion, ou la rend mauvaise ; cause des aigreurs, des rapports fréquens, des vents, des glaires, le dérangement de l'estomac, le manque d'appétit, l'insomnie. On peut empêcher une partie des mauvais effets du beurre qui a éprouvé l'action du feu, en y mêlant en petite quantité du vinaigre, du verjus ou du jus de citron. Les personnes délicates, dont l'estomac est relâché, foible, très-sensible ; celles qui sont sujettes aux aigreurs, vents,

glaires, rapports, coliques, envies de vomir, mauvaises digeſtions; à avoir des jauniſſes, diarrhées, vomiſſemens & rapports bilieux, doivent s'abſtenir des mets où il a y beaucoup de beurre, ſur-tout quand il a éprouvé l'action du feu un peu long-tems.

BICHE : femelle du cerf dont la chair eſt aſſez agréable quand elle eſt jeune; dans le tems du rut, elle ne vaut abſolument rien.

Biche rôtie. On la fait préalablement mariner, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroſe dans la cuiſſon; on la ſert avec un bon coulis & des capres mêlées dans ſon jus; on la fait mitonner dans cette ſauce.

Biche rôtie, comme ci-deſſus. On y fait une ſauce douce avec vinaigre, poivre, ſucre, cannelle & une échalotte entiere.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la biche, quoique jeune, & priſe dans le tems convenable, eſt difficile à digérer : elle ne convient qu'à ceux qui ont un bon eſtomac & font beaucoup d'exercice.

BIGARADE. (*Eau de*) Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que vous ſçaurez que les confiſeurs les emploient; car c'eſt préciſément celui où il faut les diſtiller. Vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie, un peu de macis, ou de muſcade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zeſtes, dès qu'ils ſeront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent & ne fermentent; ce qui rendroit la liqueur mauvaiſe. Quand votre alambic ſera garni, ainſi que nous venons de dire, vous le mettrez ſur un feu un peu vif, parce que la quinteſſence d'un fruit verd ne s'enleve pas auſſi facilement, que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume; vous ferez le ſyrop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du ſucre : vous mettrez dans ce ſyrop vos eſprits diſtillés, & paſſerez ce mêlange à la

chausse, pour le clarifier; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite; pour six pintes d'eau de bigarade, vous prenez six bigarades ordinaires : si elles sont belles, quatre suffiront : vous en pourrez mettre jusqu'à huit, si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits, avec trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie. Vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & une chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre; & pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis, & une demi-noix de muscade.

Bigarade. (Glace de) Prenez huit grosses bigarades qui ayent beaucoup de jus; si elles sont petites, vous en prendrez à proportion; pressez-en le jus dans une pinte d'eau, & mettez-y aussi quelques zestes de l'écorce, avec une livre & demie de sucre; faites infuser le tout ensemble pendant une heure; ensuite vous le passerez dans un tamis serré pour le mettre dans la salbotiere, & vous le ferez prendre à la glace.

BIGAREAU. (Voyez *Cerises.*)

BISCOTINS : prenez une demi-livre de sucre; faites-le cuire dans une petite poële, à la plume : étant cuit, vous l'ôterez du feu, & peserez trois quarterons de farine que vous mettrez dans votre sucre, à la réserve d'une poignée que vous garderez pour la manier sur la table. Ayant mis votre farine dans votre sucre, vous la remuerez bien avec la gâche : quand votre pâte sera bien délayée, vous la tirerez de la poële & la mettrez sur une table bien nette, où vous aurez semé un peu de farine auparavant : il faut bien remuer cette pâte, pendant qu'elle est chaude, & avoir une rapure de citron avec du sucre en poudre, tout prêt à la semer dessus & dessous votre pâte, & la bien mêler; en même-tems, vous filerez votre pâte, & la couperez pour en faire de petites boules grosses comme le pouce. Cela veut être travaillé promptement; car quand la pâte est froide, on n'en peut plus venir à bout : les boules étant toutes faites, on les met cuire au four, sans papier, sur

des feuilles de cuivre. Quand elles ſont cuites, on les tire du four, & on les met dans un cornet de papier à l'étuve.

Biſcotins à la Choiſy. Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, vous le mettez dans un mortier avec une demi-livre de fleur de farine, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, deux œufs frais; pilez le tout enſemble, pour en former une pâte maniable; retirez cette pâte, pour la mettre ſur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de ſucre fin; prenez-en des petits morceaux égaux de la groſſeur d'une olive; roulez-les dans les mains, avec un peu de farine mêlée d'un tiers de ſucre; applatiſſez-les un peu & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Biſcotins au fruit. Prenez trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de ſucre en poudre, & une cuillerée de marmelade, de quoi que ce ſoit, oranges, citrons, abricots; le reſte ſera de farine. Vous pétrirez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien maniable; vous en dreſſerez des biſcotins de différentes figures, les uns ronds, & les autres longs, &c. Vous les ferez cuire à petit feu; & quand vous verrez qu'ils ſont d'un roux un peu coloré, vous les retirerez. Pour les détacher, vous humecterez la feuille de papier par derriere avec de l'eau; & en le faiſant ſur le champ, vous en viendrez aiſément à bout.

BISCUITS : mettez dans une balance ſix œufs entiers, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin; ôtez le ſucre pour le mettre dans une terrine; ôtez trois œufs de la balance, & mettez de l'autre côté de la farine du poids des trois œufs qui ſont reſtés dans la balance; caſſez les œufs, pour mettre les jaunes avec le ſucre, & les blancs à part, pour les frotter; battez les jaunes avec le ſucre, & un peu de citron rapé; vous y mettez enſuite les blancs bien fouettés, que vous mêlez avec le ſucre; mettez la farine dans un tamis; faites-la tomber legé-

rement dans votre appareil de biſcuit ; mêlez le tout enſemble ; dreſſez vos biſcuits en long avec une cuillere ſur des feuilles de papier blanc ; jettez du ſucre fin par-deſſus, pour qu'il ſe forme une glace, & les faites cuire dans un four doux ; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, vous les enlevez de deſſus le papier, avant qu'ils ſoient froids. Si vous voulez vos biſcuits plus legers, vous ne mettrez de la farine que la peſanteur de deux œufs ; pour les œufs, vous ne mettrez que deux jaunes & huit blancs fouettés ; du ſucre, de la peſanteur de ſix œufs.

Biſcuits à la Choiſy. Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; en l'ôtant du feu, vous le mettrez dans un mortier avec une demi-livre de fleurs de farine, une cuilleree d'eau de fleurs d'orange, deux œufs frais ; pilez le tout enſemble, pour en former une pâte maniable ; retirez cette pâte pour la mettre ſur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de ſucre fin ; prenez-en de petits morceaux égaux de la groſſeur d'une olive ; roulez-les dans les mains avec un peu de farine mêlée d'un tiers de ſucre ; applatiſſez-les un peu & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Biſcuits à la crême. Prenez ſept blancs d'œufs frais, battez-les bien & mettez-y une demi-livre de ſucre en poudre & un quarteron de farine ; battez le tout enſemble ; puis prenez une chopine de crême ; & lorſque vous l'aurez bien fouettée, vous en prendrez la mouſſe avec une écumoire ; vous la ferez égoutter ſur un tamis, & la mettrez dans vos biſcuits. Enſuite vous les dreſſerez dans des moules de fer-blanc, ou de carte, ou ſur du papier ; & vous les glacerez avec du ſucre en poudre ; puis vous les ferez cuire comme les autres biſcuits.

Biſcuits à la Dauphine. Echaudez un quarteron d'amandes douces & un quarteron d'amandes ameres ; eſſuyez-les avec une ſerviette, & mettez-les enſemble dans un mortier, pour les piler très-fins, en les arroſant, de tems en tems, avec du blanc

d'œuf ; lorſqu'elles ſeront pilées, vous y mettrez deux livres de ſucre fin que vous repilerez avec les amandes, en y mêlant un blanc d'œuf, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable; paſſez-la au travers d'une ſeringue faite exprès, pour en former des biſcuits de la longueur & de la groſſeur que vous jugerez à propos. Vous les dreſſez ſur du papier blanc ; & vous mettez vos biſcuits qui ſont ſur le papier, ſur une table avec un couvercle de four de Champagne, & du feu deſſus; faites-les cuire à petit feu ; lorſque le deſſus eſt cuit, vous les levez de leur papier pour les retourner, & mettre le côté qui eſt cuit en deſſous ; étendez, ſur le côté qui n'eſt pas cuit, une glace faite avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous battez avec un peu de blanc d'œuf & du jus de citron ; vos biſcuits étant glacés, vous remettrez le couvercle deſſus, avec un peu de feu pour faire prendre la glace.

Biſcuits à la reine. Mettez dans une terrine un quarteron de farine de riz, paſſée au tambour, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron rapé, ſix jaunes d'œufs ; battez le tout enſemble, pendant une demi-heure, avec deux ſpatules ; vous y ajoûterez enſuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec votre compoſition de biſcuits ; dreſſez-les dans des moules de papier ; faites-les cuire dans un four doux : lorſqu'ils ſont cuits, couvrez-les deſſus avec une glace faite de ſucre fin, battu avec un peu de blanc d'œufs & du jus de citron ; remettez-les au four ſeulement pour faire ſécher la glace ; ôtez-les du papier, pendant qu'ils ſont chauds.

Biſcuits cannelés. Prenez ſix œufs frais ; peſez du ſucre fin & de la farine ; mettez-en de chacun de la peſanteur des ſix œufs ; mettez les œufs dans la terrine pour fouetter les blancs & les jaunes enſemble, autant de tems que vous êtes à fouetter des biſcuits à la cuilliere ; enſuite vous mettrez la farine avec le ſucre & un peu de citron verd rapé ; battez le tout enſemble avec une ſpatule ; dreſſez enſuite vos

buiscuits de cette façon : vous pliez une grande feuille de papier blanc dans sa longueur, l'une sur l'autre, & de la largeur d'un travers de doigt ; le fond doit avoir la figure cannelée ; ces biscuits se dressent à contre-sens sur la feuille de papier ; on en peut faire trois rangées sur la même feuille ; il faut leur donner la même cuisson qu'aux biscuits à la cuilliere ; lorsque vous croyez qu'ils sont cuits, il faut les retirer ; & vous prenez la feuille de papier par les deux bouts ; & en écartant vos deux mains, les biscuits se détachent seuls du papier ; on les remet sur une autre feuille, pour les faire sécher au four. Ils se gardent tant que l'on veut ; ils sont très-bons pour tremper dans les vins de liqueur.

Biscuits de fruits mêlés. Mettez dans un mortier deux abricots confits au sec, un quartier d'orange douce confite au sec, un demi-quarteron de pâte d'amandes, une cuillerée de marmelade de fleur d'orange ; pilez le tout ensemble jusqu'à ce que vous le puissiez passer au travers d'un tamis ; pressez-le fort dans le tamis avec une spatule, pour que le tout passe au travers ; mettez cette marmelade dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs, un demi-quarteron de sucre en poudre ; battez le tout ensemble jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable, sans être trop liquide ; prenez-en avec la spatule d'une main, & coupez-la en longueur de l'autre, avec un couteau, que vous mettez à mesure dans du sucre fin ; rangez-les ensuite sur du papier blanc, & faites-les cuire dans un four doux.

Biscuits de Genes. Rapez la superficie de l'écorce d'un citron entier, celle de l'écorce d'une orange entiere ; & mettez-les dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, deux abricots confits au sec ; pilez le tout ensemble ; passez-le ensuite au travers d'un tamis, & mettez-le dans une petite terrine, pour le mêler avec trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre en poudre : le tout étant bien battu & mêlé ensemble, vous y ajoûterez six blancs d'œufs bien fouettés, que vous

mêlerez encore avec le reſte ; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier ; faites-les cuire dans un four doux : enſuite vous les glacez avec une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, un jus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour.

Biſcuits de Portugal. Il faut fouetter ſix blancs d'œufs, enſuite y mettre les jaunes, & continuer à les bien fouetter ; puis vous y mettrez une demi-livre de ſucre en poudre, un quarteron de farine, un quarteron de marmelade d'orange de Portugal, & la rapure d'un citron ; mêlez le tout enſemble ; verſez votre pâte dans des moules de papier ; & mettez-les au four : il ne faut glacer vos biſcuits que lorſqu'ils ſeront cuits ; vous les couperez enſuite avec un couteau, & les glacerez avec un blanc d'œuf.

Biſcuits de Savoye. Prenez huit œufs ; mettez les blancs à part, & les jaunes auſſi ; fouettez bien les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige ; enſuite vous y mettrez vos jaunes d'œufs, & les fouetterez bien encore : vous peſerez une livre de ſucre en poudre, ſéché à l'étuve, que vous jetterez dans vos œufs, & les battrez. Enſuite vous y mettrez trois quarterons de farine bien ſéche, en continuant à bien battre le tout avec la ſpatule : vous y pouvez mettre, ſi vous voulez, une rapure de citron pour lui donner le goût : enſuite prenez des moules de fer-blanc, que vous graiſſerez un peu avec du beurre frais fondu ; ou bien vous ferez des moules avec des cartes, mais il ne les faut pas graiſſer : il faudra frotter le papier ſur lequel vous les arrangerez, de la même pâte, pour que les moules tiennent deſſus. Si vous voulez en faire de petits, vous les dreſſerez à la cuillere ſur du papier blanc, de la grandeur d'une piéce de vingt-quatre ſols ; enſuite vous les glacerez avec du ſucre en poudre que vous jetterez deſſus, & les soufflerez un peu, de peur qu'il ne reſte deſſus trop de ſucre. Vous les ferez cuire dans un four de boulanger, médiocrement chaud : vous pourrez l'eſſayer avec un biſcuit. Il ne faut point que

les biscuits languissent dans le four : en même tems que vous les en tirez du four, il les faut lever du moule, ou de la feuille du papier, avec un couteau que vous coulez dessous; car on ne pourroit plus les lever s'ils étoient froids, à moins que l'on ne mouillât un peu le papier par-dessous.

Biscuits d'Espagne. Prenez douze œufs frais; fouettez les blancs à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige; vous y mettrez les jaunes que vous fouetterez encore pendant un demi-quart-d'heure; ensuite vous y jetterez une livre & demie de sucre royal en poudre, continuant toujours à battre avec la spatule; après cela, vous y mettrez une livre de fleur de farine de riz, & la moitié d'une rapure de citron : vous battrez le tout ensemble l'espace d'un bon quart d'heure; vous ferez des moules de papier un peu grands, & vous y mettrez cuire vos biscuits comme les autres. Vous les couperez ensuite par tranches; vous ferez une glace royale que vous glacerez à l'endroit où ils sont coupés; & vous les mettrez cuire, avec la glace, à petit feu.

Biscuits d'oranges. Prenez de la vieille pâte d'oranges, & de la vieille chair de citron & d'orange que vous pilerez bien dans un mortier; puis vous fouetterez quatre blancs d'œufs, comme pour du biscuit de Savoye : ensuite vous y jetterez les quatre jaunes que vous fouetterez bien encore; après quoi, vous y mettrez trois bonnes poignées de sucre en poudre, & vous les remuerez bien avec la cuillere; vous y jetterez ensuite une bonne cuillerée de farine, en remuant toujours votre pâte. Alors vous y mettrez environ une livre de marmelade pilée au mortier; & vous battrez bien le tout avec la cuillere: vous ferez des moules, avec du papier blanc, de la hauteur d'un doigt; puis vous y étendrez votre composition, & mettrez vos biscuits dans le four sans les glacer, avec un grand feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits, on les renverse, & on leve doucement le papier de dessous; on les coupe en quarré, comme du massepain fourré; on les

laisse refroidir : ensuite on les glace d'eau de fleurs d'orange, d'un côté ; & de l'autre, si l'on veut, d'une autre couleur ; puis vous ferez cuire la glace avec le couvercle du four.

Biscuits du Palais Royal. Prenez six œufs frais ; mettez-les dans une balance, & pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre, le plus beau & le plus sec. Prenez ensuite, du poids de trois œufs, de la plus belle fleur de farine de froment. Vous casserez vos œufs dans une terrine, & vous mettrez les blancs à part & les jaunes de même. Fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige : ensuite jettez-y votre sucre en poudre, après que vous l'aurez passé au tamis. Vous remuez le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec vos blancs d'œufs ; & vous y jettez les jaunes que vous remuez pour les incorporer, & vous y mettez votre farine que vous aurez eu la précaution de faire dessécher au four. Vous mêlez le tout ensemble, en le fouettant doucement ; vous y mettez de la rapure de citron & de la conserve de fleur d'orange pilée, environ deux pincées, qu'il faut remuer à deux ou trois tours. Ensuite vous dressez votre pâte dans les moules, & vous les glacez legérement avec du sucre en poudre.

Biscuits legers glacés. Sur trois quarterons d'amandes ameres, mettez un quarteron d'amandes douces ; échaudez & pilez les unes après les autres ; pilez-les ensuite dans le mortier, le plus fortement que vous pourrez, en y ajoûtant deux blancs d'œufs, en divers tems. Quand elles seront bien pilées, vous y mêlerez insensiblement quatre livres de sucre en poudre, remuant & battant bien le tout ensemble, à force de bras, jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable. Vous la passez ensuite à la seringue, morceau à morceau : vous en formez des biscuits, coupant ce qui est passé & que vous avez reçu sur un papier, de la longueur que vous voulez, grands ou petits ; vous mettez vos papiers où sont vos biscuits, sur une planche, & le couvercle du four par-dessus, avec du feu, pour leur donner de la

couleur de ce côté-là ; quand ils en auront assez, & que vous les verrez considérablement enflés, vous ôterez le feu ; & les ayant détachés doucement, vous les glacerez du côté qui étoit dessous. On fait cette glace avec du blanc d'œuf & du sucre bien délayé & battu ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais comme de la bouillie. Vous en prenez ensuite avec le couteau, que vous étendez sur vos biscuits; & vous faites sécher cette glace à petit feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien prise. On les peut aussi glacer d'une glace faite avec de l'eau de fleurs d'orange ou autre, & du sucre, battus & délayés ensemble.

Biscuits liquides. Vous prenez des écorces d'oranges de Portugal, confites, trois ou quatre abricots secs, un peu de marmelade de fleurs d'oranges : vous pilez bien le tout ensemble, & vous le passez par le tamis ; après cela, vous prenez quatre jaunes d'œufs frais, que vous fouettez bien ; vous y mettez votre marmelade avec deux onces de sucre en poudre, & gros comme un œuf de pâte d'amandes douces: vous faites votre pâte maniable; puis vous la prenez sur une spatule, & la coupez en petits bâtons: vous les mettez dans du sucre en poudre ; vous les arrangez sur du papier, & vous les faites cuire.

Biscuits manqués. Prenez quatre œufs ; cassez-les dans une poële ; battez un peu les blancs & les jaunes ensemble : mettez-y quatre petites poignées de sucre, une petite poignée de farine, une rapure de citron ; battez le tout ensemble : ensuite versez votre composition dans des moules de papier legérement : glacez-les avec du sucre en poudre, & faites-les cuire à un feu modéré. Quand ils sont cuits, ôtez-les promptement, pour les couper tout chauds en quarré : quand ils seront froids, vous mouillerez le papier par-dessous pour les lever avec plus de facilité : vous les mettrez sur un tamis, pour les faire sécher à l'étuve. On peut leur donner quel goût l'on souhaite, soit de cannelle, de citron, de chocolat ou de fleurs d'oranges.

Biscuit royal. Il faut prendre sept œufs frais, fouetter les blancs en neige, puis mettre sept onces de marmelade de plusieurs sortes, avec les blancs d'œufs que l'on fouette bien encore; après cela, l'on met cinq jaunes d'œufs, qu'il faut continuer à fouetter pendant un quart d'heure; ensuite prendre sept onces de farine de riz, & sept onces de sucre, que l'on mêle bien ensemble : on les dresse dans des moules de papier, & on les fait cuire à petit feu.

Biscuits. (Voyez *Amandes*, *Avelines*, *Chocolat*, *Citron*, *Jasmin*, *Marrons*, *Oranges*, *Pistaches.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le biscuit est un aliment délicat, leger, facile à digérer, nourrissant & très sain, qui convient fort aux personnes délicates, convalescentes, & à tous ceux qu'on n'a pas réduits uniquement à la boisson : trempé dans de bon vin vieux, c'est un cordial ou stomachique excellent.

BISET : pigeon de passage, plus petit que le ramier; il a les pieds & le bec rouge : il est très bon rôti, piqué de menu lard. On peut l'accommoder comme les pigeons. (Voyez *Pigeons.*)

BISQUE : potage en ragoût, maigre ou gras. On en fait de *pigeons*, de *poulardes*, de *cailles*, & autres, en gras; de *poissons*, d'*écrevisses*, & autres, en maigre. On trouvera ces differentes bisques à leurs articles respectifs.

BLANC-MANGER : prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, deux onces d'amandes douces blanchies; battez le tout ensemble; exprimez fortement le tout; faites bouillir l'extrait avec trois onces de farine de riz. Lorsque ce mêlange commencera à se coaguler, mettez-y une demi livre de sucre blanc, dix cuillerées d'eau-rose, & mêlez bien le tout.

Blanc-manger. (*Autre*) Prenez la viande blanche d'un chapon & celle de deux perdrix rôties; quatre onces de mie de pain très-blanc; broyez le tout; & en y versant du bouillon, formez une pâte qu'on fera bouillir, durant deux heures, dans une suffi-

ſante quantité de bouillon & en conſiſtance de crême; paſſez par un tamis fin.

Blanc-manger, (*Autre*) *pour tenir lieu de bouillon le matin*. Prenez une écuelle d'excellent bouillon : faites-la réduire à moitié, à petit feu ; ajoûtez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces, trois cuillerées d'eau roſe. Remettez ſur un feu modéré juſqu'à ce qu'il prenne une certaine conſiſtance. Paſſez-le à l'étamine. Ajoûtez un quarteron de ſucre, & un peu de cannelle. On peut y mettre un peu d'ambre ou de muſc, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou jus de citron, ou d'orange qu'on fait bouillir un ou deux bouillons. On trouve d'autres préparations du blanc-manger pour entremets, dans les ouvrages de cuiſine un peu étendus ; mais ils exigent des procédés trop recherchés pour l'objet de cet ouvrage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'eſt un aliment leger, nourriſſant & ſain, deſtiné aux perſonnes affoiblies par des maladies longues, à celles dont l'eſtomac eſt foible, dérangé, ou dont on veut corriger l'âcreté des humeurs.

BŒUF : animal dont la chair eſt d'un uſage univerſel. Elle nourrit beaucoup. Le bœuf jeune fournit un bon aliment. Bon dans tous les tems, nous ne parlerons ici, que des parties choiſies. Ce qu'on appelle *baſſe boucherie* étant à la portée des gens du peuple, & rejetté par les riches & aiſés, nous n'en parlerons pas. Voici les parties qui ſe ſervent aux bonnes tables ; la cervelle, la langue, les rognons, la graiſſe, le palais, la queue, la culotte, la tranche, la piéce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle, l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons, le gros bout. Nous avons déja parlé de l'aloyau. Nous renvoyons, pour les parties ci-deſſus, à leurs articles reſpectifs.

Bœuf à la mode. Prenez une piéce de tranche; battez-la, & la piquez de gros lard; aſſaiſonnez comme deſſous. Mettez dans une terrine avec ſel, poivre, laurier, citron verd. Fermez bien votre terrine & l'étoupez. Faites cuire à un feu lent. Lorſqu'il a rendu

ſon jus, ajoûtez un verre de vin; faites bouillir; & lorſqu'il eſt à-peu-près tari, tirez & ſervez avec du jus de citron.

Bœuf à la mode. (Autre façon de) Prenez du jus de bœuf aſſaiſonné de ſel, poivre, girofle en poudre, jus de rocamboles; mêlez dans un verre de vin. Faites mariner pendant deux heures, & lardez enſuite votre piéce de bœuf, que vous mettrez dans une terrine avec quelques feuilles de laurier & un autre verre de vin; faites cuire à petit feu; coupez par tranches, lorſqu'il ſera froid; & ſervez pour entremets.

Bœuf à la royale. Piquez de gros lardons; aſſaiſonnez de ſel & poivre une piéce de bœuf. Laiſſez mariner. Enveloppez-la d'un linge, de ſorte que la graiſſe ne la puiſſe pénétrer. Mettez-la enſuite dans une marmite avec ſuffiſante quantité de panne de porc. Mettez-y du verjus, du vin, & quelques tranches de citron, perſil, ciboules & laurier. Faites bouillir à petit feu. Le bouillon bien conſommé, tirez; ſervez par tranches, pour entremets.

Bœuf à la ſauce hachée. Faites cuire, comme ci-deſſus. Garniſſez de même, & mettez deſſus une ſauce hachée.

Bœuf au naturel. (Piéce de) Garniſſez le plat où vous devez ſervir, d'un bord de feuilletage coupé en morceaux quarrés. Coupez de votre piéce de bœuf, qui ſera de poitrine, ce qu'il y aura de plus beau, par tranches; mettez deſſous & deſſus une ſauce hachée; faites mitonner, & ſervez.

Bœuf panée au four. (Piéce de) Faites-la cuire dans une marmite à l'ordinaire. Dreſſez-la dans un plat; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon, du coulis, ſel & poivre; faites lier la ſauce un peu fort; mettez ſur la piéce de bœuf; panez-la; faites-lui prendre couleur au four; & ſervez garnie de mie de pain frite & trempée dans des jaunes d'œufs.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bœuf eſt un aliment très-nourriſſant,

très-ſain & fortifiant, principalement quand elle appartient à un bœuf jeune & tendre ou fort gras & qu'elle n'a pas été, ou ſechée en la rôtiſſant, ou privée de ſes ſucs, en la faiſant bouillir dans beaucoup d'eau. Les perſonnes délicates & dont l'eſtomac n'eſt pas bien bon, ne la digerent que quand elle a beaucoup bouilli; mais elle eſt alors moins nourriſſante : en général, elle ne leur convient pas, ni aux convaleſcens.

BON-CHRETIEN. (Voyez *Poire.*)

BONNET DE TURQUIE : ſorte de gâteau ayant la forme d'un turban, que chacun enjolive à ſa maniere, & qui ſe fait dans un moule de pareille forme. Il ſe fait, ou de la même pâte que le gâteau de Savoye, ou de celle du gâteau d'amande, ou de pâte croquante. Voyez *ces articles.*

BOUDIN. Il en eſt de deux ſortes, blanc & noir. Le blanc eſt plus délicat : tous deux ſe ſervent pour entrée.

Boudin blanc. Prenez blanc de volaille rôtie, ſelon la quantité qu'on veut faire, panne de cochon hachée menu, ſel, poivre, & un peu de lait, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Ayez des boyaux de cochon bien nets; mettez-y votre hachis entier; liez chaque bout, ſelon la longueur dont vous les voudrez; en les rempliſſant, piquez de diſtance à autre, pour faire paſſage à l'air dont ils ſe rempliſſent en les faiſant. Faites les blanchir à l'eau bouillante, tirez & laiſſez refroidir. Pour les cuire, il faut les mettre ſur le gril dans du papier, à un feu doux, & graiſſer un peu le papier.

Boudin blanc, (*Autre façon de*) de différentes volailles cuites. Prenez, comme deſſus, la quantité que voudrez avec panne de cochon, le tout haché menu; que vous mettrez dans une caſſerole avec deux oignons cuits ſous la cendre, & écraſés; perſil & fines herbes, aſſaiſonnement d'épices, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Mettez enſuite dans une pinte de lait douze jaunes d'œufs; délayez & faites cuire, comme pour faire une crême : mettez cette crême ſur votre hachis; faites échauffer un

peu, de ſorte que votre farce ait une certaine conſiſtance. Formez vos boudins ; le reſte, comme ci-deſſus.

Boudin de foies gras. Prenez un quarteron de chair de porc, une livre de foies gras, autant de blancs de chapons, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, girofle en poudre, cannelle, ſix jaunes d'œufs & deux pintes de crême. Hachez les viandes & herbes ; & de ce hachis, formez vos boudins que vous ferez cuire dans du lait avec ſel, citron verd & laurier, & enſuite griller, comme les précédens ; & vous ſervirez avec un jus d'orange.

Boudin de poiſſon. Prenez d'anguille, carpe & brochet ſuffiſante quantité, hachée menu, mie de pain fine, trempée dans du lait ; mêlez une demi-livre de beurre fin. Aſſaiſonnez de fines herbes & épices, à l'ordinaire, avec un peu de coriandre pilée, œufs entiers, & demi-ſeptier de crême. Faites blanchir le tout à un feu doux. Formez vos boudins. Faites blanchir, comme deſſus, à l'eau bouillante. Piquez-les, pour faire paſſer l'air. Faites cuire entre deux tourtieres, à petit feu ; & ſervez de belle couleur.

Boudin noir. Prenez du ſang de cochon ſans grumaux ; ajoûtez-y un peu de lait ou crême, du bouillon gras, ſel, poivre, perſil, ciboules, toutes ſortes de fines herbes, le tout haché bien menu. Mêlez le tout enſemble, & en rempliſſez des boyaux de porc bien nettoyés. Faites cuire vos boudins à l'eau bouillante, & les piquez, pour que la chaleur ne les faſſe pas crever. Ils ſeront cuits, quand il ne ſortira que de la graiſſe. Il ſe met ſur le gril, & ſe ſert très-chaud. Quelques perſonnes y ajoûtent de la graiſſe de porc coupée par petits morceaux, & prétendent que le boudin n'en eſt que plus délicat, lorſque la graiſſe le nourrit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La quantité conſidérable de graiſſe qui entre dans toutes les eſpeces de boudins, rend cet aliment de très-difficile digeſtion ; & la plûpart ſe font avec

des matieres qui ne se digerent qu'avec peine, par les personnes fortes, & qui font de l'exercice : les gens délicats, convalescens, sédentaires, ne doivent point en manger.

BOUDINADE D'AGNEAU : prenez un quartier d'agneau de devant; desossez-le proprement; remplissez-le de boudins blancs & noirs, & saucisses; repliez-le, & le ficellez. Mettez à la broche, & arrosez de beurre fondu; servez avec une sauce hachée, ou sauce à l'Espagnole.

BOUILLANS : espece de petits pâtés. On prend des blancs de volailles rôties avec un peu de moëlle de bœuf, un peu de tettine de veau, lard, fines herbes, & épices à l'ordinaire; on fait de tout un hachis. On forme ensuite deux abaisses de pâte fine, très minces. On met de son hachis par petits morceaux sur celle de dessous, on recouvre de l'autre; &, après avoir enfermé chaque tas entre deux pâtes, on les découpe. On les dresse comme de petits pâtés, & on les fait cuire de même.

BOUILLIE POUR COLLATION. Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait, de la crême, & du sucre. Faites cuire à petit feu & en tournant sans discontinuer. Quand elle sera cuite, mettez une partie dans le plat où l'on doit servir; mettez sur le feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin. Mettez le reste ensuite, & faites prendre couleur avec une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bouillie est un aliment nourrissant; mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent la digérer : ainsi les personnes délicates, convalescentes, sédentaires, sujettes au glaires, vents, aigreurs, devoiement, feront bien de n'en pas manger. On peut la rendre plus saine & plus facile à digerer en employant, au lieu de farine ordinaire, de la mie de pain bien cuit, ou de la farine de grain un peu grillé.

BOUILLON : jus des viandes, est de l'eau chargée d'une plus ou moins grande quantité des sucs qu'elle enleve de la chair des animaux & des végé-

taux, par l'action du feu avec l'eau dans laquelle elles ont bouilli. On en fait de gras & de maigres, & au poiſſon.

Bouillon de poiſſon. Prenez de divers poiſſons avec une anguille coupée par tronçons. Mettez le tout dans un pot, avec la quantité qu'il faudra d'eau, beurre, ſel & poivre, fines herbes, oignon piqué de girofle. Laiſſez bouillir le tout une bonne heure; paſſez le tout dans un linge blanc; faites frire de la farine; paſſez la à l'étamine, pour en faire un coulis, dont vous vous ſervirez pour colorer & nourrir votre bouillon.

Bouillon de poiſſon. (*Autre*) Prenez oignons, carottes & panais coupés par rouelles; mettez dans une caſſerole avec du beurre, & faites ſuer à un feu doux, comme un jus d'oignon. Quand il ſera roux, mettez du poiſſon dans la caſſerole; faites-lui faire quelques tours au roux; mouillez d'une purée claire avec un bouquet de perſil, ciboules, fines herbes, girofle, ſel & champignons; faites bouillir une bonne heure; paſſez au tamis, & ſervez-vous-en pour mitonner les potages de poiſſon.

Bouillon de racines. Faites cuire d'abord deux ou trois litrons de pois verds ſecs; écraſez-les & les mettez dans une grande marmite d'environ un ſceau d'eau; faites-les rebouillir une heure & demie; laiſſez repoſer & refroidir. Paſſez la purée claire à l'étamine, & la mettez dans une marmite de moindre volume. Ayez de carottes, panais, racines de perſil un bon bouquet; une douzaine d'oignons: aſſaiſonnez de ſel, bouquet de fines herbes, oignon piqué de girofle, avec un paquet d'oſeille & de cerfeuil; joignez à ce mêlange deux ou trois cuillerées de jus d'oignons. Ce bouillon ſert à mitonner toute ſorte de potages de légumes.

Bouillon du matin. Cimier de bœuf, bout ſaigneux de mouton, collet de veau, deux poulets. Quand les poulets ſont cuits, prenez les blancs, pilez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans le bouillon: paſſez à l'étamine, &

mettez ce coulis ſur vos croûtes bien mitonnées dans le bouillon ci-deſſus.

Bouillon en conſommé. Eclanche dégraiſſée, chapon, rouëlle de veau, tranche de bœuf, perdrix cuite à la broche, dans trois pintes d'eau en un pot de terre. Faites réduire le tout à moitié à petit feu. Paſſez & preſſez le tout dans un linge, & ſervez.

Bouillon en reſtaurant, ou *potage ſans eau.* Tranche de bœuf, rouelles de veau & de mouton, chapon, quatre pigeons, deux perdrix : le tout arrangé dans une marmite ; les groſſes viandes battues, avec quelques tranches d'oignons, panais & racines de perſil, fines herbes & peu de ſel. Lutez bien exactement la marmite, de ſorte que rien ne s'évapore : faites cuire, pendant ſix heures, au bain-marie. Paſſez le jus que ces viandes auront rendu, & le dégraiſſez. Hachez enſuite les volailles ; farciſſez-en un pain avec de bonnes garnitures. Faites mitonner le tout dans le jus, & mettez par-deſſus un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard, comme crêtes farcies, ris de veau & autres, &c.

Bouillon gras. Prenez tranche de bœuf, rouelle de veau, éclanche de mouton bien dégraiſſée, ſelon la quantité ; empotez les à l'eau froide ; faites cuire à petit feu ; écumez bien ; ajoûtez des volailles, ſelon l'uſage auquel vous deſtinez ce bouillon : on l'aſſaiſonne de ſel, racines, oignons, cloux de girofle. Ce bouillon ſert pour toutes ſortes de potages qui ne changent de dénomination, que par les diverſes choſes dont on les accompagne, pour mouiller tous les coulis. Faites cuire toutes ſortes de légumes. Faire cuire à part les poulets, cailles, pigeons dont on garnit les biſques.

Bouillon gras. (*Autre*) Tranches de bœuf, quatre ou ſix livres ; fort jarret de veau, une poule, une vieille perdix, & peu de ſel. Votre bouillon au quart cuit, mettez-y des carottes, panais, navets & deux poireaux blanchis auparavant aux trois quarts de la cuiſſon ; ajoûtez un bouquet de céleri, deux cloux de girofle, moitié d'une racine de perſil,

quatre oignons, le tout blanchi. Lorſque le tout ſera cuit, paſſez au clair; & dégraiſſez, pour en faire uſage.

Bouillon maigre, pour le potage aux herbes. Prenez de toutes bonnes herbes; mettez-les cuire dans une marmite avec deux ou trois croûtes de pain; aſſaiſonnez de beurre, ſel, bouquet de fines herbes: après une bonne heure de cuiſſon, paſſez à l'étamine. Il ſert pour le potage de ſanté, aux herbes, ſans herbes, & tous autres, comme potages de laitues, d'aſperges, de chicorée, d'artichauts, de cardes, &c.

Bouillon maigre. (*Autre*) Faites cuire aux trois quarts une certaine quantité de pois, ſelon le bouillon dont vous avez beſoin; & paſſez le bouillon au clair, avant que les pois faſſent purée. Mettez ce bouillon dans une autre marmite avec un morceau de beurre fin, carottes, panais, oignons, navets, céleri, racines de perſil, le tout blanchi auparavant à l'eau bouillante; ſel, bouquet de fines herbes, perſil, ciboules, girofle, macis, coriandre, baſilic, ſans qu'aucune choſe domine ſur l'autre; faites bouillir juſqu'à la parfaite cuiſſon; laiſſez repoſer, & paſſez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bouillons, ſoit de viande ſeule, ſoit de racines ſeules, ſoit de viande & de racines, ſoit de poiſſon, ſont des alimens très-nourriſſans, fortifians, de facile digeſtion, & qui conviennent preſque à tout le monde: on n'en doit excepter que quelques perſonnes dont l'eſtomac eſt ſi foible, & les ſucs digeſtifs ſi peu actifs, que tout aliment un peu ſubſtantiel ne ſe digere pas chez eux, & leur laiſſe long-tems un ſentiment de peſanteur. Il ne faut à ces perſonnes que des bouillons très-legers & en petite quantité à la fois.

BOUTON: faites un godiveau bien aſſaiſonné, comme pour le poupeton. (Voyez *Godiveau.*) Formez-en un abaiſſe ſur de grandes bardes de lard dont vous envelopperez votre bouton. Mettez deſſus cette maniere d'abaiſſe un ragoût de champi-

gnons, ris de veau, culs d'artichauts, crêtes, moufferons & pointes d'asperges; passez au blanc. Recouvrez d'une abaisse du même godiveau & bardes de lard. Faites cuire à la braise. Dégraissez & garnissez de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés. En maigre, le godiveau sera fait de chair de carpes, tanches, anguilles, & bien hachées & assaisonnées de bon goût.

BRAISES : maniere de cuisson qui releve infiniment le goût des viandes qui cuisent sans évaporation sensible. On verra les différentes manieres aux articles respectifs. On distingue de deux sortes de braises. *Braise ordinaire* se fait en fonçant une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, épaisses d'un doigt, qu'on assaisonne de fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & sel. Sur cet assaisonnement, on place la piéce qu'on veut faire cuire; on la couvre, & on l'assaisonne par-dessus de même que par-dessous. On couvre bien la marmite, & on lute le couvercle avec de la pâte, pour qu'il n'y ait point d'évaporation; & on fait cuire le tout, feu dessus & dessous. Cette braise sert pour les grosses piéces, qui ont besoin d'un plus fort assaisonnement. *La braise blanche, ou demi-braise*, se fait avec lard, tranches de veau, dont on diminue l'assaisonnement en raison de la piéce. Le surplus du procédé est le même que pour la braise ordinaire.

BREBIS : on ne l'emploie pas en bonne cuisine; sa chair est dure, de mauvais goût.

BRÊME : poisson d'eau douce, fort estimé dans des pays, fort peu dans d'autres. Ses qualités bonnes, ou mauvaises, dépendent des eaux où elle se nourrit : on l'accommode comme la carpe.

Brême grillée. Proprement habillée & vuidée, on l'incise sur les côtés, & on la frotte de beurre fondu; on la saupoudre de sel, & on la met sur le gril; & on l'arrose, de tems en tems, de beurre fondu, jusqu'à parfaite cuisson. On fait une sauce rousse avec ciboules & persil hachés, capres, anchois,

bon beurre, ſel & poivre, le tout paſſé à la caſſerole & mouillé d'un peu de bouillon de poiſſon, qu'on laiſſe jetter quelques bouillons, & qu'on lie avec de la farine frite & du coulis de poiſſon. Il faut que le tout ſoit de bon goût. On ne met l'anchois qu'au moment de ſervir. On peut garnir de laites de carpes, de croûtons, ou de perſil frits, ou d'andouillettes de poiſſon.

Brême rôtie. Rôtie ſur le gril, on peut l'accommoder comme le brochet, ou faire deſſous une ſauce avec beurre frais, perſil, ciboules hachés menu, ſel, poivre & filet de vinaigre. On lie cette ſauce, & l'on garnit le plat de marinades de poiſſon, ou autres garnitures à volonté. On peut la ſervir encore rôtie de même, avec une bonne farce d'herbes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brême eſt un aliment leger, aſſez facile à digérer; de bon goût, quand le poiſſon ſort de belles eaux, & qui convient à tout le monde.

BREZOLE : eſpece de ragoût : on en fait de diverſes ſortes.

Brezoles de dindon. Choiſiſſez un dindon bien tendre; ôtez-en la peau; coupez-en la chair par filets bien minces; accommodez-les comme ci-deſſus.

Brezoles de mouton à l'Angloiſe. D'un carré de mouton bien paré, levez des filets minces. Foncez une caſſerole de perſil, ciboules, champignons; ail, échalotte, hachés menu, avec du lard fondu, faites une couche de brezoles, un lit de votre hachis. Faites cuire à grand feu; dégraiſſez. Un quart d'heure ſuffit pour ce ragoût. Mouillez d'une bonne eſſence; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez.

Brezoles de mouton. (*Autre*) Levez les noix d'un gigot; coupez-les en dés que vous applatirez avec le couperet, de l'épaiſſeur d'un doigt. Foncez une caſſerole de tranches de jambon & veau, avec perſil, ciboules, champignons hachés fin & pointe d'ail, ſel, gros poivre, feuille de laurier; couvrez de bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braiſe. Vos brezoles cuites, retirez-les une à une; mettez

ensuite un bon coulis dans la sauce qu'elles ont rendue ; passez-la au tamis, pour la dégraisser, & la servez sur les brezoles.

Brezoles de veau à l'Italienne. Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez en filets très-deliés. Foncez une casserole d'une tranche de jambon, avec huile, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché très-fin, & trempé dans l'huile. Mettez une couche de filets de veau, sel, gros poivre, ensuite une autre couche de filets de veau, & par-dessus de votre hachis d'herbes, & successivement de même par lits, jusqu'à ce que vos filets soient employés. Faites cuire à petit feu à la braise. Retirez ensuite vos filets un à un ; mettez-les à part ; dégraissez la sauce qu'elles ont rendue ; ajoûtez de bon coulis ; remettez dedans vos brezoles, avec de l'échalotte hachée. Faites chauffer sans bouillir, & servez.

BRIOCHE : pâtisserie qu'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine ; séparez-en un tiers ; mettez-y un quarteron de levure de biere. Delayez avec de l'eau un peu plus que tiéde, & pétrissez-la plus que molle. Laissez-la lever une demi-heure en hiver, & point en été. Aux deux autres tiers de farine, faites un creux au milieu ; mettez-y un quarteron de sel bien pilé, cinquante œufs, cinq livres de beurre fin ; mettez un peu d'eau ; broyez bien le tout ensemble, & délayez bien la farine avec ce mêlange. Quand le tout sera bien mêlé, pétrissez, par trois fois, & étendez votre pâte ; jettez dessus votre pâte levée ; mêlez-la bien avec la pâte non levée, & repétrissez bien le tout : enveloppez-la d'une nappe blanche ; & la laissez revenir sept ou huit heures, avant de l'employer. Prenez ensuite de ce tas des morceaux de la grosseur dont vous voulez former vos brioches. Mouillez-les, pour les façonner ; dorez, & faites cuire au four. On sent de reste, que, si on n'emploie qu'un demi-boisseau de farine, il faut diminuer de moitié tout ce qui entre dans le pro-

cédé ci-dessus, ainsi du reste, pour le quart, le huitieme, &c. ou doubler les doses, si la mesure de la farine est doublée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brioche est un aliment délicat, leger, assez nourrissant & de facile digestion; mais qui ne convient aux personnes délicates, & aux estomacs foibles, que quand il est bien humecté de salive, & qu'il n'y a pas entré ni trop de beurre ni du beurre vieux; ou que la brioche n'a pas été trop gardée, ce qui fait que le beurre s'y gâte.

BROCHET : ce poisson d'eau douce est aussi connu que commun; il est vorace & grand destructeur du poisson : celui de riviere est préférable à celui des réservoirs & étangs, quoique ce dernier soit, pour l'ordinaire, plus gros & mieux nourri; mais il contracte le goût de la fange, qui est un accessoire nécessaire à tous les lieux où l'eau est stagnante & n'a point de cours. Il faut le choisir gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable; & il n'y a guères que le brochet de riviere, qui ait ces deux dernieres qualités.

Brochet à la broche. Ecaillez & incisez legérement; lardez de moyens lardons d'anguilles assaisonnés de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes hachées très-menu; mettez-le à la broche, & l'arrosez, pendant la cuisson, de vin blanc, vinaigre & jus de citron verd. Faites fondre des anchois dans la sauce; passez le tout à l'étamine avec un peu de coulis; ajoûtez à cette sauce des huitres que vous y ferez amortir, avec capres, poivre blanc; & au défaut de coulis, liez votre sauce d'un petit roux de farine.

Brochet à la Genevoise. Prenez un brochet bien nourri, ferme & friable. Ficellez-le de deux en deux doigts, & le mettez dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poivre, oignon piqué de cloux, laurier, deux croûtes de pain, pour ôter l'âcreté du vin; quatre bouteilles de vin, dont trois de blanc; peu de sel. Faites un feu vif & clair; qu'il enflamme

le vin jufqu'à la réduction de chopine de Paris. Mettez une demi-livre du meilleur beurre, & laiffez mitonner fur la cendre rouge. Affaifonnez de peu de fel, un gros de macis, autant de girofle & demi-gros de cannelle; le tout en poudre. Laiffez mitonner une bonne heure. Jettez, de tems à autre, du beurre, en remuant toujours la poiffonniere, pour que la fauce ne tourne pas en huile. Egouttez votre poiffon, & finiffez la fauce, toujours en mettant du beurre, & remuant. Servez à tems la fauce par-deffus. La truite à la Genevoife s'accommode de même, ainfi que la carpe, perche, anguille & autres. Comme cette fauce n'eft que pour de gros poiffons, on fait réchauffer le refte entre deux plats, en allongeant la fauce, fi befoin eft.

Brochet à l'Allemande. Coupez-le par filets que vous ferez mariner avec beurre, perfil, ciboules, champignons, hachés menu; paffez-le & le mouillez de bouillon & vin blanc; liez la fauce avec des jaunes d'œufs & de la crême.

Brochet à la fauce Allemande. Coupez votre brochet en deux; faites cuire aux trois quarts; retirez & l'écaillez, & le mettez dans une cafferole avec du vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons, truffes, & mouillez. Faire cuire doucement, de peur qu'il ne fe rompe. Ajoûtez du bon beurre: que votre fauce foit bien liée: quand votre ragoût fera cuit, un peu avant fervir, ajoûtez du Parmefan rapé, & garniffez de ce que vous jugerez à propos.

Brochet à la fauce blanche. Faites cuire dans parties égales d'eau & de vin, avec fel, poivre, bouquet de fines herbes. Tirez à fec. Faites une fauce avec beurre blanc, liaifon de foie de brochet, mie de pain mouillée de bouillon de poiffon, ou purée claire; faites bouillir le tout; paffez à l'étamine. La fauce faite, remettez le brochet faire un bouillon ou deux dans la fauce; fervez garni de perfil frit.

Brochet à l'étuvée. Coupez-le par tronçons. Faites cuire

cuire avec trois cuillerées de coulis maigre, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier & basilic, girofle, ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, bon beurre, demi-bouteille de vin de Champagne & bon bouillon, à grand feu. Ajoûtez, quand il est cuit, des anchois hachés & des capres fines; servez avec des croûtons passés au beurre.

Brochet au court-bouillon. Jettez sur votre brochet du sel fondu dans du vinaigre bouillant. Faites bouillir du vin blanc, avec verjus, sel, poivre, girofle, laurier, oignon & citron verd; quand il bouillira, mettez votre brochet enveloppé dans une serviette avec fines herbes, oignons, sel, poivre, girofle, laurier, citron, & un bon morceau de beurre dans le corps. Servez ensuite à sec sur une autre serviette blanche avec persil, pour garniture.

Brochet aux anchois. Le brochet vuidé, faites-lui quelques entailles, & mettez-le mariner avec sel, poivre, vinaigre, laurier & ciboules. Essuyez ensuite; farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites fondre des anchois au beurre roux; passez-le à l'étamine, après y avoir ajoûté un jus d'orange, capres & poivre blanc. Mettez la sauce sur votre brochet, & la garnissez de persil frit.

Brochet en casserole. Lardez votre brochet écaillé, de lardons d'anguilles. Faites-le cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, cloux, bouquet de fines herbes, laurier, basilic & tranches de citron verd. Faites ensuite un ragoût de champignons passés à la casserole avec un peu de beurre fin; mouillez avec du bouillon de poisson; liez avec un bon coulis; assaisonnez de bon goût. Servez le brochet, le ragoût par-dessus.

Brochet en entrée. Coupez le brochet en quatre; mettez la hure au court-bouillon; un des travers, à la sauce blanche; le troisieme, en filets ou ragoût; le dernier, avec une sauce aux capres. On peut y ajoûter un ragoût de foie de brochet & de laitances de carpes.

Brochets en filets à la sauce aux capres. Otez les ouïes sans écailler le brochet. Fendez-le en deux, & coupez par filets. Faites le cuire au court-bouillon, de vin blanc & eau, oignons, persil, thym, laurier, basilic, sel, poivre & beurre fin. Quand il est cuit, écaillez le; dressez & servez par-dessus une sauce blanche aux capres, ou telle autre que vous voudrez. Comme sauce hachée, &c.

Brochet en filets frits. Apropriez votre brochet; coupez-les par tronçons, & faites en des filets; faites-les mariner, & les trempez ensuite dans une pâte claire, ou farinez-les seulement. Faites les frire au beurre affiné; & servez, garnis de persil frit.

Brochet en fricassée de poulets. Coupez-le par tronçons que vous mettez dans une casserole avec beurre, bouquet, champignons; passez le tout sur le feu: mettez y une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc; faites cuire à grand feu, & à la parfaite cuisson, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Brochet en gras pour entremets. Faites le blanchir dans l'eau tiede après l'avoir écaillé & vuidé par le haut. Mettez-le ensuite à la broche, comme on a dit ci-dessus; servez ensuite garni de ris de veau piqués, & de champignons farcis. On peut l'accommoder aussi comme lu truite. (Voyez *Truite.*)

Brochet en haricot aux navets. On le coupe par morceaux comme de petits dés qu'on fait blanchir & égoutter; on les passe au beurre roux, & les navets de même à demi-roux qu'on fait cuire doucement ensemble, & on fait à la sauce une liaison de bon goût.

Brochet en ragoût. On le coupe par morceaux qu'on met dans une casserole avec vin blanc, beurre frais, sel, poivre, bouquet de fines herbes, citron verd & girofle. On le fait cuire à petit feu. On fait à part un ragoût de champignons, avec huitres, capres, farine frite, mouillée d'un peu de la sauce où a cuit le brochet. La sauce achevée, on sert le brochet dans le ragoût qu'on garnit de cham-

pignons frits, ou de foie de brochet frit, ou de persil frit, à volonté.

Brochet en salade. Prenez un brochet déja servi, frit, ou cuit au court-bouillon ; ôtez les peaux ; levez les filets ; arrangez-les sur un plat, avec persil & ciboules hachés, culs d'artichauts cuits, sel, vinaigre, huile & gros poivre.

Brochet farci. On le fend de la tête à la queue, par le dos. On ôte adroitement la chair, laissant la peau intacte & la grosse arrête, pour le tenir ferme. On fait de sa chair, mêlée avec chair de carpe & d'anguille, un hachis, avec persil, sel, poivre, fines herbes & champignons. On farcit le brochet ; on recout la peau, & on fait cuire le tout dans une casserole au beurre roux, farine frite, bouillon de poisson, ou purée claire, & filet de verjus. Sur la fin de la cuisson, on ajoûte quelques champignons coupés en dés, laites de carpes. On sert garni de croûtons frits, ou persil frit, à volonté.

Brochet. (*Pâté de*) Coupez en filets longs comme le doigt, votre brochet. Faites blanchir. Assaisonnez-les de bon goût, & les passez à la casserole, avec beurre, truffes, champignons, pointes d'asperges & laitances de carpes. Faites, en outre, un bon godiveau de chair de carpe, ou d'anguille, bien assaisonné, lié avec de la mie de pain trempée dans le bouillon ; garnissez-en le tour de votre pâté, & ajoûtez, en servant, une liaison de jus de citron.

Brochet (*Terrine de*) *& d'anguille au maigre.* (Voyez au mot ANGUILLE.)

Brochet. (*Tourte de*) Mettez-les par filets, avec des champignons, morilles & truffes hachés, sur une abaisse, avec sel, poivre, persil haché, & champignons par morceaux. Recouvrez, & faites cuire au four. On peut aussi desosser le poisson.

BROCHETON : jeune brochet. Il s'accommode comme le brochet. Les plus petits, que, dans certains pays, on appelle *lancerons*, sont bons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le brochet qui sort d'une belle eau, qui n'est pas

fort vieux, qui a la chair ferme & tendre tout-à-la-fois, eſt un aliment délicat, de bon goût & nourriſſant, ſur-tout quand il a été préparé avec du du vin : & il convient même aux perſonnes délicates & aux eſtomacs foibles.

BROQUES : feuilles qui naiſſent au tronc du chou au printems, après qu'on en a ôté la pomme. Ces broques ou brocolis ſont plus tendres, plus délicats & plus ſains que le chou même. On en fait uſage en carême. Ils ſe mangent à la purée, & en entremets ; quelquefois cruds en ſalades : on en fait des potages en maigre.

BROCOLIS : (*Potage de*) épluchez les brocolis & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les blanchir enſuite. Empotez-les dans une marmite avec une cuillerée de jus d'oignons & une cuillerée de bouillon de ſanté. Quand ils ſont cuits, mitonnez des croûtes avec du bouillon de ſanté clair de bon goût, ainſi que le bouillon du brocolis : ajoûtez une cuillerée de coulis de racines. Garniſſez le potage d'un cordon de brocolis ; mettez un petit pain au milieu ; verſez deſſus le bouillon de brocolis, & ſervez.

BRUSSOLES : prenez de la viande ; coupez par tranches ; battez la. Mettez dans une caſſerole des bardes de lard ; poudrez les de perſil & ciboules hachés avec des épices : mettez vos tranches, & par-deſſus un lit de même que la premiere couche, & ſucceſſivement de tranches. Recouvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe, bien couvert, feu deſſus & deſſous. Quand le tout eſt cuit, dégraiſſez : ajoûtez un coulis de carcaſſes de perdrix ; ſervez chaud.

BUGLOSE. (*Conſerve de*) Vous prendrez une demi-once de ladite fleur que vous éplucherez ; vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume un peu forte ; & vous le laiſſerez repoſer un moment : vous mettrez la fleur dedans, que vous remuerez avec une ſpatule : vous la verſerez toute chaude dans un moule de papier.

CAFÉ. Le café eſt une graine ou un fruit qui croît en Arabie & dans quelques iſles de l'Amérique. Il faut le choiſir bien net & de moyenne groſſeur, de couleur griſâtre, léger, d'une bonne odeur, & qui ne ſente point le moiſi ; ce qui lui arrive quand il a été mouillé par l'eau de la mer; la façon de le faire eſt à préſent ſi commune, que peu de perſonnes l'ignorent. Vous le faites brûler ou rôtir ſur le feu dans une poële en le remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce qu'il ait acquis également une couleur brune; vous l'étouffez enſuite dans un linge ou du papier, pour le moudre, quand il eſt froid; plus il eſt frais moulu, meilleur il eſt. Il ſe conſerve mieux en grains brûlés que moulus. Pour le faire, vous avez de l'eau bouillante dans une cafetiere, ſuivant la quantité de taſſes que vous voulez faire; vous mettez pour chaque taſſe, pour le faire bon, une once de café moulu que vous remuez à meſure que vous le mettez dedans; vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons à petit feu, & le mettez après repoſer ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que vous le tiriez au clair; ceux qui veulent le faire repoſer promptement, y mettent un peu de ſucre fin, en le retirant du feu.

Café à la crême. Faites du bon café un peu fort, & le laiſſez repoſer; prenez de la crême que vous faites bouillir; & vous mettriez un tiers de crême avec les deux tiers de café; faites de même pour le café au lait, excepté que, ſi vous le vouliez faire au lait pur, il faudroit prendre du bon lait : après l'avoir fait bouillir trois ou quatre bouillons avec le café, il faut le laiſſer bien repoſer, & le paſſer au travers d'un linge blanc.

Café. (Canelons glacés de) Pour faire ſix canelons, peſez deux onces d'eau; vous mettrez cette eau dans une cafetiere; lorſqu'elle bouillira, vous y jetterez au moins ſix onces de café pour en faire du café, comme à l'ordinaire; quand il ſera fait, bien

repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de ſucre; vous meſurez votre crême avant que de la faire bouillir; il en faut la meſure de quatre canelons; faites bouillir la crême avec le café & le ſucre, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours ſur le feu; vous la mettrez enſuite dans une terrine juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace.

Café. (*Eau de*) Pour faire de bonne eau de café, il faut employer le café du Levant, ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choiſi, vous le brûlerez, comme ſi vous vouliez faire la teinture du café, & vons en mettrez dans l'alambic la quantité qui ſera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les eſprits: enſuite vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, pour faire un ſyrop à l'ordinaire; & quand il ſera fondu, vous y mettrez les eſprits, que vous aurez tirez; vous les mêlerez bien avec le ſyrop; & quand le ſyrop & les eſprits ſe ſeront pénétrés réciproquement, vous paſſerez ce mêlange à la chauſſe; & quand il ſera clair, la liqueur ſera faite, & on pourra en uſer ſur le champ. La nouveauté dans cette liqueur eſt bonne; & la vieilleſſe n'y ajoûte rien. Pour ſix pintes d'eau de café, vous emploierez une once de café rôti & moulu, trois pintes & un demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-deſſus; & vous prendrez, pour faire le ſyrop, une livre un quart de ſucre, & trois pintes & demi ſeptier d'eau.

Café. (*Fromage glacé de*) Faites du café comme à l'ordinaire, il en faut prendre ſix onces pour une chopine d'eau; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puiſſe aller ſur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de ſucre, & le café que vous avez tiré au clair; faites faire cinq ou ſix bouillons, en remuant toujours; enſuite vous mettrez vôtre crême dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace.

Café. (*Gaufres au*) Mettez dans une terrine un quarteron de ſucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne cuillerée de café paſſé au tamis; mêlez le tout enſemble en y mettant peu-à-peu de la crême double, juſqu'à ce que vôtre pâte ſoit d'une bonne conſiſtance, ſans être ni trop claire ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillere; faites chauffer le gaufrier ſur un fourneau; & frottez-les de deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre, pour le graiſſer; vous y mettez enſuite une bonne cuillerée de votre pâte; fermez le gaufrier, pour le mettre ſur le feu. Après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorſque vous croyez que la gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée & également cuite; vous l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet; appuyez la main deſſus, pour lui faire prendre la forme du rouleau; laiſſez-la ſur le chevalet juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouleau, & vous y mettez à meſure celle que vous retirez du gaufrier; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettez le tamis où ſont les gaufres à l'étuve, pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Café. (*Glace de*) Faites bouillir deux ou trois bouillons ſix onces de café avec une chopine d'eau; lorſqu'il ſera repoſé, vous le tirerez au clair, & vous le mettrez bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême & trois quarterons de ſucre; vous le ferez bouillir en le remuant toujours juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers, que vous l'ôtez du feu, pour la mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace.

Café. (*Mouſſe de*) Faites du café, comme à l'ordinaire; prenez-en ſix onces que vous mettrez dans une chopine d'eau; laiſſez-le repoſer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair; vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous y démê-

lerez ſans le remettre ſur le feu ; ajoûtez-y trois demi-ſeptiers de crême & une livre de ſucre ; mêlez bien le tout enſemble ; lorſque le ſucre ſera fondu, vous finirez vos mouſſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le café grillé eſt un aliment échauffant, legérement irritant, qui anime la circulation du ſang & des autres humeurs, & augmente la ſenſibilité des nerfs, & la vivacité des opérations de l'eſprit. Il convient aux perſonnes qui menent une vie ſédentaire, à celles qui ont l'eſtomac foible, froid, pareſſeux, ſujet aux glaires, aux gens très-gras, à ceux qui ne boivent que de l'eau, aux vieillards, ſur-tout à ceux chez leſquels quelque ſymptome a montré que la circulation eſt trop lente, ou qu'il ſe fait des engorgemens dans certaines parties ; mais cette boiſſon devient très-nuiſible aux jeunes gens, à tous ceux qui ont les battemens du pouls très-fréquens, une ardeur interne, une chaleur ſéche aux extrémités, de l'agitation durant la nuit, & des inſomnies ; qui ſont ſujets aux maux de nerfs, aux maladies inflammatoires, aux maux de tête, autres que les migraines, aux hémorrhagies, aux tremblemens & vertiges ou étourdiſſemens, à l'abondance & à l'âcreté de la bile ; en un mot, l'uſage journalier du café eſt une habitude qui peut abréger beaucoup les jours & occaſionner des maladies graves : ainſi on ne doit pas le prendre, ſans avoir conſulté ſon médecin.

CAILLE : oiſeau de paſſage, connu, qui vient ici avec les vents chauds du printems, & qu'on ne trouve plus au mois d'Octobre. Il n'eſt bon à manger qu'avant & après la ponte. Il eſt fort gras & fort délicat, ſur la fin de l'été.

Cailles à la braiſe. On les vuide & retrouſſe proprement ; on remplit le corps d'une farce faite avec blancs de chapon, moëlle de bœuf, aſſaiſonnée de ſel, poivre, muſcade & jaunes d'œufs cruds. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de bœuf battues. Arrangez-y vos cailles, & mettez entr'elles un hachis de jambon crud, ſel, poivre &

bouquet de fines herbes ; on couvre le tout de bardes de lard & tranches de bœuf ; on couvre la marmite, & l'on fait cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris de veau ou d'agneau ; passez au blanc avec champignons, truffes & crêtes ; Mettez vos cailles. Liez avec un coulis blanc, ou avec de la crême, & quelques jaunes d'œufs avant de servir. Si c'est un roux, mouillez le ragoût de jus, & liez avec un coulis de jambon & de veau, ou de perdrix, à défaut d'autre. Servez vos cailles arrangées dans un plat, le ragoût par-dessus.

Cailles à la broche. On les entoure d'une barde de lard & d'une feuille de vigne, & on les sert avec du jus de d'orange, si on l'aime.

Cailles à la poële. Fendez vos cailles sur le dos. Faites une farce avec lard ratissé, jambon crud haché, truffes, quelques foies gras, un jaune d'œuf crud ; le tout mêlé, assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes ; farcissez vos cailles de ce mêlange haché ; foncez votre casserole de bardes de lard, tranches de veau & de jambon. Fermez bien exactement ; faites suer sur des cendres chaudes, pendant deux heures. Retirez les bardes & tranches ; finissez la cuisson de vos cailles sur le fourneau. Quand elles ont pris couleur, & que le jus s'attache à la casserole ; retirez-les ; dégraissez ; mouillez ce qui reste attaché à la casserole de bouillon & jus. Passez au tamis ; ajoûtez du poivre concassé, jus de citron ; versez sur vos cailles. On a donné ce procédé parce que les pigeons, poulets, perdreaux à la poële s'accommodent de même.

Cailles au gratin. Prenez six ou huit cailles. Plumez, vuidez, & faites-les refaire dans la graisse. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez dessus les cailles, avec persil, ciboules, champignons hachés ; & passez au lard fondu. Couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Retirez ; dégraissez la sauce ; mouillez d'un coulis clair, & dégraissez une seconde fois, si besoin est. Dressez vos cailles, la sauce par-dessus.

Pour faire le gratin, prenez deux foies de volaille; hachez avec persil, ciboules, champignons, sel, poivre, lard rapé & deux jaunes d'œufs, pour lier le tout. Etendez cette sauce sur le plat où vous devez servir, & laissez attacher sur un petit feu. Egouttez la graisse, & mettez vos cailles sur ce gratin avec un jus de citron.

Cailles aux choux, ou au coulis de lentilles. (Voyez *Perdrix.*)

Cailles en surtout. (Voyez *Beccassines.*)

Cailles. (*Ragoût de*) Fendez vos cailles en deux, sans séparer les deux moitiés. Passez-les à la casserole, avec lard, sel, poivre, bouquet de fines herbes, quelques champignons, un peu de bouillon gras & farine frite. Laissez cuire le tout doucement avant de servir; nourrissez ce ragoût de bon jus de mouton, & servez chaud.

Cailles (*Tourte de*) retroussées, & bien nettes. Mettez-les sur une abaisse de pâte fine : ajoûtez des ris de veau, champignons & truffes, par morceaux, lard rapé & moëlle de bœuf, sel, poivre & fines herbes; recouvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four. On peut encore farcir les cailles, en hachant les foies avec champignons, jambon, un peu de lard, ciboule & persil, sel, poivre, fines herbes; & broyez ce mêlange avec des jaunes d'œufs, pour lier le hachis, & finir la tourte, comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les cailles & cailleteaux sont un manger fort délicat, très-leger, de facile digestion, & qui ne peut nuire, si ce n'est à quelques personnes qui ne digerent pas toutes les substances fort grasses.

CAILLEBOTES DE BRETAGNE. Ayez une pinte du meilleur lait, &, si vous voulez, un peu de crême claire, avec deux ou trois onces de sucre que vous ferez tiédir sur un fourneau. Vous y mettrez ensuite, gros comme un pois, de pressure, que vous détremperez dans deux cuillerées de lait avec une pincée de sel : passez le tout dans une serviette sur un grand plat, & couvrez-le d'un autre. Etant froid & pris

de bonne ſorte, coupez le caillé par morceaux avec un couteau; puis recouvrez le plat; & poſez-le ſur le feu ſeulement pour le raffermir. Cela fait, tirez les caillebotes du petit lait, pour les mettre égoutter ſur un tamis, & arrangez-les dans une porcelaine: ayez de la crême douce, dans laquelle vous ferez fondre du ſucre en poudre; verſez-la, & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Voilà un de ces mets ſinguliers qui ne conviennent qu'aux gens qui ont un excellent eſtomac & qui menent une vie active. La partie blanche du lait, & ſon acidité, cauſeroient aux perſonnes délicates des aigreurs ou dévoiemens.

CAILLETEAUX RÔTIS. (Voyez *Cailles*.)

Cailleteaux au ſalpicon. Prenez ſix cailleteaux; flambez-les, & faites-les refaire. Foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon, legérement aſſaiſonnées, un peu de lard fondu. Mettez vos cailleteaux, l'eſtomac en deſſus; recouvrez de bardes de lard; faites cuire à la braiſe à très-petit feu; après quoi, dreſſez ſur un plat, après les avoir bien eſſuyés de leur graiſſe. Pour le ſalpicon; prenez champignons, ris de veau blanchis, coupés en dés, un bouquet de fines herbes; paſſez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon. Mouillez d'un bon bouillon; faites cuire, & dégraiſſez. Ajoûtez ſur la fin de la cuiſſon du coulis, quelques morceaux d'artichauts cuits & coupez en dés, avec des petits œufs blanchis; le tout cuit & aſſaiſonné de bon goût, ſervez dans ce ſalpicon vos cailleteaux.

CAISSE DE FILETS DE VIANDES MÊLÉES. Faites une farce fine avec blancs de volailles cuites, lard, graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboule, champignons, pointe d'ail, ſel, poivre, le tout haché & lié avec ſix jaunes d'œuf; foncez les caiſſes de cette farce; mettez deſſus vos filets de viandes que vous aurez. Couvrez-les de la même farce, que vous unirez avec du bœuf battu. Poudrez de mie de pain, & faite cuire au four avec du papier deſſus. Vos caiſſes cuites, dégraiſſez, mettez une bonne eſſence

claire, & ſervez avec jus de citron. On en fait d'*anguilles*, de *maquereaux*, de *merlans*, d'*écreviſſes*. Voyez leurs articles reſpectifs.

CALVILLE. (Voyez *Pommes.*)

CAMPINE. (Voyez *Poularde.*)

CANAPÉ. Faites griller des tranches de pain; coupez-les par filets. Foncez un plat de fromage de Parmeſan; arrangez deſſus vos filets de pain roulés dans le fromage, & laiſſez quelque eſpace entr'eux. Lavez enſuite deux douzaines d'anchois, & les faites deſſaler dans le lait. Arrangez-les enſuite en travers ſur vos filets de pain. Arroſez le tout d'huile fine, & couvrez de Parmeſan rapé; mettez au four juſqu'à ce que le tout ſoit cuit, & de belle couleur.

CANARD: oiſeau aquatique. On en diſtingue de deux ſortes; le *domeſtique*, autrement *barboteux*; & le *ſauvage*. Ce dernier eſt une eſpece d'oiſeau de paſſage, qui aime la ſaiſon froide, & qui ne vient dans ce pays-ci, que vers l'arriere-ſaiſon. Quelques-uns s'y arrêtent & y pondent; mais cela eſt aſſez rare; toutes les deux eſpeces fourniſſent un aſſez bon aliment; mais il faut choiſir les canards jeunes, tendres & gras. Le canard ſauvage eſt d'un goût plus agréable que le domeſtique. Ces principes étant plus exaltés, il eſt auſſi plus ſain.

Canard à la braiſe aux navets. Prenez un canard ſauvage ou domeſtique; lardez-le de gros lard aſſaiſonné. Foncez une marmite, comme il a été dit aux articles *Braiſe*. Mettez-y votre canard recouvert deſſus comme deſſous. Couvrez la marmite; faites cuire feu deſſus & deſſous. Pour le mettre aux navets, coupez des navets en dés; ou tournez-les en façon d'olives; paſſez-les à la caſſerole au ſain-doux. Quand ils ſeront de belle couleur, égouttez-les; faites les mitonner enſuite avec un bon jus. Liez avec un bon coulis. Egouttez votre canard; ſervez dans un plat, votre ragoût de navets par-deſſus. On peut encore, en évitant les frais d'une braiſe, piquer le canard, le fariner, lui faire prendre couleur au lard fondu. Enſuite on le met dans la mar-

mite avec un petit roux qu'on mouille de bouillon, de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, girofle, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes; on le sert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braises.

Canard à la broche. Vuidez & flambez; faites cuire sans le piquer ni le barder; il se mange avec sel & poivre blanc.

Canard à la chicorée. Faites-la blanchir dans l'eau; égouttez-la bien; hachez-la grossiérement; mettez-la dans une casserole avec de bon jus; faites mitonner à petit feu. Liez de coulis de veau & essence de jambon; & servez par-dessus un canard cuit à la braise.

Canard à la purée verte. Choisissez un bon & beau canard; troussez les pattes dans le ventre; faites cuire à une bonne braise. Faites cuire des des pois dans du bouillon; passez-les à l'étamine; joignez y une essence de jambon. Si la purée n'est point assez verte, mêlez-y un peu d'épinars bien broyés. Servez le canard sur la purée,

Canard à l'Italienne. Troussez un canard enpoule; faites blanchir, & cuire ensuite à une bonne braise; & servez, après l'avoir égoutté, avec une sauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne.*)

Canard au céleri: s'accommode comme ci-dessus.

Canard au jus d'orange. Lorsqu'il est à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat; coupez-le en filets, sans les détacher de la carcasse; mettez dessus du sel & du poivre concassé avec le jus de deux oranges; renversez-le, & avec une assiette pressez-le. Présentez-le ensuite sur le fourneau; retournez-le ensuite, & le servez chaudement dans son jus.

Canard aux anchois. On peut mettre les filets détachés dans une sauce aux anchois & aux capres.

Canard aux cardons d'Espagne. Mettez du beurre frais, une pincée de farine, du sel & de l'eau dans une marmite; faites bouillir cette eau; mettez dedans vos cardons bien épluchés. Retirez les à demi-cuits; faites-les égoutter. Passez les ensuite à la cas-

ſerole avec un coulis léger de veau & de jambon; où ils acheveront de cuire ; ſur la fin, jettez dedans comme une noix de beurre manié de farine ; mettez ſur le fourneau & remuez toujours ; ajoûtez un filet de vinaigre, & ſervez par-deſſus le canard cuit à la braiſe.

Canard aux concombres. Demi-cuit à la broche, coupez-le en filets ſans détacher, & ſervez ſur un ragoût de concombres. On peut de même ſervir le canard à la braiſe ſur un ragoût de concombres, après l'avoir bien égoutté.

Canard aux huitres. Faites un ragoût avec huitres, truffes, ris de veau, ciboules hachées, perſil, poivre, ſel, & bon beurre. D'une partie de ce ragoût farciſſez votre canard; ficellez-le, pour que rien n'en ſorte; faites-le cuire à la broche, & ſervez-le avec le reſte du même ragoût par-deſſus, & coulis de champignons.

Canard aux olives. On peut le faire cuire à la braiſe ou à la broche. Paſſez deux ou trois petits champignons à la caſſerole ; mouillez de bon jus. Liez d'un coulis clair de veau & jambon. Prenez des olives; ôtez le noyau ; jettez-les à l'eau bouillante. Retirez-les enſuite, & faites-les égoutter; mettez-les dans le ragoût préparé ; faites-leur faire un bouillon dans ledit ragoût, que vous ſervirez ſur votre canard. Les ſarcelles, poules d'eau & autres oiſeaux de riviere, poulardes, poulets, chapons, perdrix aux olives ſe font de la même maniere.

Canard aux petits pois. Faites un ragoût de petits pois; paſſez à la caſſerole avec un peu de beurre & de farine, bouquet, poivre & ſel ; mouillez d'un bon jus, & liez enſuite avec des jaunes d'œufs délayés dans la crême. Servez votre canard cuit à la braiſe & bien égoutté, dans un plat, votre ragoût de pois par-deſſus. Les poitrines de veau à la braiſe, les terrines de tendrons de veau à la braiſe, les oiſons & pigeons qu'on fait cuire de même, ſe ſervent auſſi avec le même ragoût de petits pois.

Canard en salmi. (Voyez *Alouettes en salmi.*)

Canard farci. Détachez la peau de la chair ; levez l'estomac ; farcissez-le de blanc de chapon & poularde ; faites cuire à la braise , & servez avec tel ragoût que vous jugerez à propos.

Canard. (*Ragout de*) Mettez cuire à demi à la broche , & achevez sa cuisson dans un ragoût de ris de veau , culs d'artichauts , truffes , champignons , pointe de rocambole , fines herbes & assaisonnement convenable ; on peut le servir garni de fricandeaux , ou autres garnitures.

Canard. (*Sauce pour le*) Prenez du jus de veau assaisonné de poivre & sel ; mettez-y le jus de deux oranges ; servez-vous-en pour les canards , sarcelles , & autres oiseaux du même genre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des canards , canettes & cannetons , élevés en belle eau , jeunes , tendres , & bien cuits , est un manger agréable au goût , mais dont doivent s'abstenir les personnes délicates & toutes celles qui digerent difficilement les viandes compactes.

CANDY. (Voyez *Abricots* , *Amandes* , *Cannelle* , *Jasmin* , *Jonquille* , *Orange* , *Sucre.*)

CANNELLE AU CANDI. Coupez de la canelle , en maniere de petits filets très-minces; mettez-la dans un petit sucre sur le feu ; & ne la faites cuire qu'en petit syrop ; puis ôtez la poële de dessus le feu ; laissez la prendre sucre cinq ou six heures , & faites-la égoutter sur un clayon à l'étuve : quand elle est à moitié seche , il faut la détacher doucement , & la mettre sur un tamis , à l'étuve , pour l'achever. (On en peut aussi former en rocher , en forme de clocher , qu'on fait aussi sécher à l'étuve , & qu'on met seul dans un moule fait exprès.) Vos petits filets de cannelle étant secs , vous les rangerez dans des moules de fer-blanc sur un petit clayon fait exprès qui entre dans le moule : vous en pouvez mettre trois lits l'un sur l'autre, en les séparant avec ces petites grilles. Sur celle de dessus , il faut mettre quelque chose de pesant , comme du plomb , pour que cela se tienne

ferme : ensuite faites cuire du sucre au petit soufflé, la quantité qu'il en faudra, selon la grandeur de votre moule; étant cuit, jettez votre sucre dans votre moule, ensorte qu'il y en ait par-dessus la derniere grille : en le versant, il faut le jetter en plusieurs endroits du moule, & le laisser tiédir ; ensuite le mettre à l'étuve, du soir au lendemain, avec un bon feu couvert, pour qu'il dure la nuit. Le matin, vous prenez garde si la cannelle est bien prise ; vous ferez un petit trou au coin du moule, pour faire égoutter le sucre ; puis remettez ledit moule tout renversé de côté dans l'étuve, avec une assiette dessous : quand il est bien égoutté, il faut l'ôter de son moule, le détacher doucement brin à brin, & le mettre sur un tamis, à l'étuve, pour l'achever de sécher.

Cannelle. (*Bâton de*) Vous prendrez de la même pâte que celles de pastilles de cannelles ; vous en ferez une abaisse la plus mince qu'il vous sera possible, puis vous la découperez en petits quarrés, longs de la moitié du doigt, & vous la roulerez sur un petit bâton de bois, de la grosseur d'une plume à écrire ; après quoi, vous l'ôterez pour faire les autres, & les mettrez sur un tamis à l'étuve. Quand ils sont bien secs, vous pouvez, si vous voulez, les mettre au candi ; mais il faut boucher les deux trous d'un peu de la même pâte, en les frisant : ils sont très-beaux, & se dressent fort bien en pyramide. Vous en pouvez faire d'autres manieres, observant la même chose.

Cannelle. (*Conserve de*) Vous prendrez deux gros de bonne cannelle battue & passée au tamis de soie, que vous mettrez sur une assiette : vous la délayerez avec un peu de sucre clarifié ; vous ferez cuire une livre de sucre clarifié, & vous mettrez votre cannelle dedans : remuez le tout avec une cuillere d'argent, & dressez.

Cannelle. (*Eau de*) Prenez la quantité de cannelle, portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur, que vous voudrez faire ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une

prompte

prompte iſſue. Quand votre cannelle ſera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à vos recettes, & vous diſtillerez le tout ſur un feu moderé. Obſervez d'abord, ce qui eſt eſſentiel, que vos eſprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup de goût de la cannelle qu'on diſtille; ce n'eſt qu'à la fin de la diſtillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enleve avec les eſprits; c'eſt pour quoi, dans les diſtillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegme avec les eſprits, ſi vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices, que vous diſtillerez. Auſſi vous obſerverez de mettre moins d'eau qu'aux autres diſtillations, dans votre alambic. Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans le ſyrop; vous le paſſerez à la chauſſe; & quand le tout ſera clarifié, votre liqueur ſera faite. Pour ſix pintes d'eau de cannelle, pilez en poudre bien menue une once de bonne cannelle; mettez la cannelle pulvériſée dans votre alambic avec trois poiſſons d'eau; mettez auſſi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de-vie; & pour faire votre ſyrop, une livre & un quart de ſucre, & trois pintes d'eau.

Cannelle. (*Glace de*) Mettez dans une pinte d'eau tiéde une once de cannelle que vous faites infuſer pendant une heure: enſuite mettez-la ſur le feu, pour lui donner un bouillon. Vous l'ôtez du feu pour la mettre dans un pot bien couvert, que vous poſez ſur de la cendre chaude, pour la laiſſer encore infuſer pendant une heure, après que vous aurez mis trois quarterons de ſucre; paſſez cette eau à la chauſſe, pour la mettre dans la ſalbotiere & la faire prendre à la glace.

Cannelle. (*Paſtille de*) Faites fondre de la gomme adraganth dans un pot, avec un peu d'eau: une once, par exemple, ſuffit pour quatre livres de ſucre. Au bout de deux ou trois jours que votre gomme eſt bien détrempée, & que vous l'avez encore démêlée

avec la cuillere, vous la paffez & preffez dans un linge blanc, pour en féparer toute la craffe : vous mettrez cette eau de gomme dans le mortier, avec un ou deux blancs d'œufs : enfuite vous aurez du fucre en poudre, paffé auffi au tamis fin, que vous mêlerez avec le refte, petit à petit, continuant toujours de délayer l'un & l'autre, jufqu'à ce que votre pâte foit bien maniable ; alors, vous pourrez former vos paftilles en rond, en long, ou autre forme qu'il vous plaira : fi vous avez des cachets ou des chiffres, vous les imprimerez fur vos paftilles, & les ferez fécher à l'étuve. Vous pouvez, fi vous voulez, n'y pas mettre de blanc d'œuf; on prétend qu'il fait gercer la pâte ; & fi, nonobftant cela, elle gerçoit, vous mettriez votre pâte dans une ferviette un peu mouillée & formeriez vos paftilles, comme ci-deffus.

Cannelle. (*Quinteffence de*) Pour tirer de cette épice un meilleur parti, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de cannelle, & une fimple diftillation des efprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire. Au lieu de tirer de l'huile, on fera une teinture de cannelle, qui approchera fort de la quinteffence huileufe, en la faifant aux efprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du mufc, & de la civette. Pour avoir de cette teinture, il faut piler la cannelle, & la réduire en poudre la plus fine qu'il fera poffible. Afin que le pilon ne diffipe pas les parties les plus déliées de la cannelle, vous aurez foin d'envelopper le mortier dans lequel vous la pilerez, d'un fac de peau, que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laiffiez affez de jeu, pour pouvoir s'élever & s'abaiffer, fans faire tirer celui qui la pile : vous pafferez ce qui eft pilé dans un tamis couvert deffus & deffous; & vous pilerez le reftant, & le pafferez, comme il eft dit, jufqu'à ce qu'il ne refte plus rien : vous mettrez enfuite cette cannelle réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'efprit de vin rectifié ; vous la boucherez bien

avec un bon bouchon de liége bien uni, & qui ſerre bien; & vous acheverez de fermer le paſſage à toute tranſpiration, avec de la cire blanche, ou de la réſine fondue; vous mettrez deux pouces d'eſprit-de-vin au-deſſus de la cannelle : vous la laiſſerez en cet état, en digeſtion, pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, ſans la déboucher, pour émouvoir la cannelle & les eſprits à fond, & donner lieu à l'eſprit de vin de diſſoudre la quinteſſence, & de ſe charger en même tems des eſprits de la cannelle; & au bout de ce tems, vous la laiſſerez repoſer quelques jours, afin de ſoutirer les eſprits doucement, le plus clair qu'il vous ſera poſſible : il faudra, pour cela, incliner doucement la bouteille, & verſer avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quinteſſence, ou teinture aux eſprits rectifiés, ſera rouge, ou rougeâtre : elle eſt beaucoup moins ingrate, que la quinteſſence huileuſe, faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle eſt tout au moins auſſi bonne.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle eſt une écorce aromatique, échauffante, ſtomachique, cordiale, propre à fortifier l'eſtomac & faciliter la digeſtion, qui convient aux perſonnes qui ont l'eſtomac froid ou relâché, & qui ſont ſujettes à la pituite, aux glaires, vents, dévoiemens, maux de nerfs, &c.

CANNELONS GLACÉS. (Voyez *Abricots*, *Café*, *Chocolat*, *Crême*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Pêches*, *Verjus*.)

CANNETTES AUX POINTES D'ASPERGES. Prenez des cannettes; trouſſez-les en poulets; faites-les blanchir; ficellez-les, & faites cuire dans une bonne braiſe. Prenez des ſommités, ou pointes d'aſperges; faites-les blanchir, & achevez de cuire dans un bon bouillon. Retirez-les, & mettez dedans une eſſence de bon goût; ſervez ſur les cannettes.

Cannettes aux pois. Faites-les cuire, comme ci-deſſus. Paſſez des pois avec un morceau de beurre; mouillez moitié jus & moitié bouillon; liez d'un

coulis, & servez sur vos cannettes. Vous pouvez encore faire cuire les cannettes avec les pois; elles n'en seront que meilleures; mais elles n'auront pas une mine si appétissant que de l'autre maniere.

CANNETON DE ROUEN *à l'échalotte*. Choisissez-le gras, & le faites cuire à la broche à petit feu, enveloppé de papier. Hachez des échalottes très-menu; mettez-les dans une bonne essence, que vous servirez sur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen au jus d'orange. Choisissez le plus blanc & le plus gras; faites refaire & cuire à la broche sans bardes ni papier. Il ne faut pas qu'il soit trop cuit. Retirez & coupez les filets, sans détacher; & dans les ouvertures, mettez sel, & gros poivre, & jus d'orange par-dessus.

Canneton de Rouen glacé. Prenez un canneton; piquez le de petit lard. Faites-le blanchir & cuire avec du bouillon, bouquet & tranches de jambon; glacez-le comme un fricandeau; finissez-le de même, & servez avec un jus d'orange.

CAPILLAIRE. (*Syrop de*) Quand vous aurez choisi le capillaire, vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau; vous le ferez bouillir, jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée, & qu'il se sera précipité au fond de l'eau, sans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le tirerez du feu, ou vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis; vous laisserez égoutter votre capillaire; vous nettoyerez ensuite la poële, & vous y mettrez votre sucre ou cassonnade, avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire; vous le mettrez sur le feu, & vous remuerez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela, vous casserez des œufs; vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche; vous les baterez bien, avec des branches d'osier dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une

partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés ; & vous attendrez que l'écume soit montée & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le syrop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre syrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la premiere fois, jusqu'à ce que votre syrop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistance de syrop ; ce que vous pourrez connoître en bouillant ; car quand le syrop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter ; & d'ailleurs on le goûte ; & quand il est fait, on le passe par le tamis : ensuite il faut le laisser refroidir, & on le met en bouteille. Pour faire le syrop de capillaire, vous prendrez deux onces de capillaire, & quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonnade, trois œufs, si vous vous servez de cassonnade, le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine, au plus. S'il doit être employé promptement, il faut le réduire à trois pintes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le capillaire est une plante astringente, fortifiante, legérement apéritive, vulneraire & sudorifique, dont l'usage convient dans les maladies catarrhales, la phthisie, les ulceres internes, les obstructions légeres.

CAPILOTADE : sauce qu'on fait à des restes de volailles ou piéces de rôti dépecées. Mettez du beurre dans une poële, avec les viandes découpées par morceaux, sel, écorce d'orange, poivre & autres épices, ciboules & persil hachés, croûtes de pain, bouillon, ou eau, capres ; faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit liée ; & sur la fin, mettez un filet de vinaigre ou verjus, & rapez par-dessus de la muscade avec de la croûte de pain.

Capilotade. (*Autre*) Prenez un poulet rôti ; découpez-le & le mettez dans un plat avec de l'eau ou du bouillon, ou un peu de vin trempé, parce

que le vin durcit les viandes, ſel & poivre, girofle ou écorce d'orange, chapelure de pain. Faites cuire juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée. Ajoûtez un filet de verjus, ou jus d'orange, ou de citron.

CAPRES : boutons ou fleurs qui viennent aux ſommités des branches du caprier, arbre qu'on cultive en Provence, ſur-tout du côté de Toulon. Il ne faut pas que les boutons ſoient épanouis pour les confire, comme on ſçait, dans l'eau & le ſel. Il faut les choiſir tendres, vertes, bien confites, & de bon goût.

Capres. (*Sauce aux*) Prenez eſſence de jambon; mettez-la dans une caſſerole avec des capres, que vous diviſez avec le couteau en trois ou quatre; aſſaiſonnez de poivre & ſel, & ſervez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les capres ſont un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, & qui facilite la digeſtion : mangées en quantité, elles ſont apéritives, deſobſtructives, anti-ſcorbutiques.

CARAMEL : un des principaux uſages de ce qu'on appelle *caramel*, eſt une calotte pour couvrir des fromages blancs. Pour cela, il faut faire cuire du ſucre au caramel, qui eſt ſa plus forte cuiſſon, & cependant avoir une aſſiette de même largeur que celle ſur laquelle vous voulez ſervir vos fromages. Vous y rangez divers petits fruits confits, d'eſpace en eſpace, comme des ceriſes, des framboiſes, des abricots, des amandes vertes, des tailladins ou autres choſes, entre-mêlant avec art & avec goût leurs différentes couleurs, pour rendre la choſe plus agréable par cette variété. Vos fruits étant ainſi rangés ſur le feu & ſur le bord de votre aſſiette, ayez un pot à perlé, ou bien un moule de fer-blanc fait en forme d'entonnoir. Il faut que le trou en ſoit petit; ſinon vous y mettrez une cheville que vous hauſſerez ou enfoncerez, pour faire couler le ſucre plus fort, ou plus délié, ſelon que vous jugerez à propos. Vous verſerez votre ſucre dans ce moule, quand il ſera à la cuiſſon de caramel, & vous en

arroserez vos fruits en tournant tout-autour, de l'un à l'autre, jusqu'à ce que vous ayez rempli toute la capacité de votre assiette. Comme le sucre se condense & se séche aussi-tôt, en s'attachant aux fruits, à mesure qu'il tombe, cela formera une maniere de filigrame ou de rézeau fort propre pour couvrir ou masquer vos porcelaines de fromage; ce qui trompera agréablement les gens, quand ils voudront donner la-dedans, avec la fourchette. Le sucre qui se casse pour lors, tombant parmi le fromage avec le reste, on mange le tout ensemble avec beaucoup de plaisir. On peut figurer & marquer de même des pyramides de fruits cruds, comme des cerises, des framboises, des prunes & autres, quand elles seront dressées en y versant, de la même maniere, du sucre cuit au caramel, en commençant par le bas, & continuant en tournant jusqu'à la pointe d'en-haut; ce qui cachera ces fruits, & ne laissera entrevoir qu'une partie de la couleur, qui fera, sous cet ouvrage de sucre à jour, un très-joli effet.

Caramel mêlé. Ayez un plat, des feuilles de fer-blanc, ou des ardoises, que vous frotterez d'un peu d'huile d'amandes douces; sémez dessus de la fleur d'orange pralinée, du cannelas, des pistaches pilées, essuyées & coupées par petits tailladins, & de petites cerises; égrainez le tout legérement; vous filerez du sucre cuit au caramel pardessus: quand il sera un peu froid, vous le renverserez sur une autre feuille, pour filer du sucre de l'autre côté: quand l'autre côté sera froid de même, dressez-les sur vos gobelets, ou corbeilles. Prenez garde de ne les point trop charger de sucre en le filant.

Caramel. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Azeroles*, *Cerises*, *Fraises*, *Marrons*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires au caramel.*)

CARBONADE, ou GRILLADE: piéce de viande rôtie sur le gril. Prenez un pigeonneau, ou autre volaille; fendez-le le long de l'estomac; ouvrez-le, & saupoudrez en dedans de mie de pain, sel &

poivre mêlés. Mettez ſur le gril; faites une ſauce avec vinaigre, échalottes, ou oignons hachés menu. On peut faire cuire de même des tranches de viandes crues, coupées minces & battues, pour les attendrir, qu'on peut pipuer de clous de girofle & feuilles de laurier; il ne faut pas les laiſſer trop cuire. On les ſert avec une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*)

Carbonade de mouton. Paſſez de tranches minces de mouton, ſaupoudrées de ſel & poivre & mie de pain, dans un caſſerole au lard fondu : faites-les bien riſſoler. Faites frire de la farine dans votre roux, & ſervez ſur vos carbonades votre roux lié avec du jus de champignons; garniſſez de pain ou perſil frit.

CARDES : il y en a de deux ſortes, de poirée & d'artichauts. Celles de poirée ſont les groſſes côtes dépouillées des feuilles & des cuticules. Celles d'artichauts ſont de même; mais beaucoup plus grandes. Les plus blanches & les plus épaiſſes dans les deux eſpeces ſont les meilleures.

Cardes d'artichauts. Otez les filandres; coupez en morceaux, & faites cuire juſqu'à ce qu'elles deviennent molles. Faites une ſauce au beurre roux avec jus de bœuf, ſel & poivre, que vous lierez avec farine frite. Dreſſez-les ſur un plat, & faites-leur prendre couleur avec une pelle rouge. Au lieu de jus, on peut raper du fromage dans la ſauce. Les cardes de poirée peuvent s'accommoder de même.

Cardes de poirée. Epluchez & coupez en morceaux d'une certaine grandeur. Faites-les blanchir, & les mettez dans une caſſerole, avec de bon jus, de la moëlle de bœuf, un peu de Parmeſan rapé. Aſſaiſonnez convenablement, & faites mitonner; finiſſez avec un filet de vinaigre. On les accommode encore comme les cardons.

CARDON D'ESPAGNE : plante potagere, connue, & d'un uſage commun. Epluchez & coupez, comme ci-deſſus, & faites blanchir & achevez, comme ci-deſſus, pour les cardes de poirée.

Cardons. (Ragoût de cardons d'Eſpagne.) Voyez

Canard aux cardons d'Espagne. Le ragoût des montans des cardes se fait de la même maniere que celui-là.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces diverses especes de cardes & cardons sont un aliment assez aisé à digérer, rafraîchissant, apéritif, propre à tenir le ventre libre quand on en mange beaucoup & souvent.

CAROTTE : plante potagere, dont la racine est d'un grand usage en cuisine. Sa graine est aromatique, comme celle des *daucus*, dont cette plante est une espece.

Carottes. (*Potage de*) Ayez de l'eau bouillante, ce qu'il en faut pour faire un grand plat de potage, demi-livre de beurre frais, sel & demi-litron de pois secs, trois ou quatre carottes épluchées & bien nettes; par morceaux; faites cuire. Une heure avant de dresser, mettez de l'ozeille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, racines de persil, ciboules, oignons, une pincée de sariette, deux ou trois clous de Girofle. Faites mitonner le tout, & dressez le potage.

Carottes. (*Ragoût de*) Coupez-les & les tournez; faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & ensuite à la casserole dans de bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & sel. Liez la sauce avec un peu de coulis, & servez avec telle viande que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carotte est une racine apéritive, legérement sudorifique & saine; & c'est, avec raison, qu'on l'emploie comme assaisonnement, plutôt que comme aliment : elle perd son suc dans la cuisson, & laisse le plus souvent une substance séche.

CARPE : poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures doivent être bien nourries, grosses, d'une couleur dorée. Le mâle a la chair plus ferme. Celles de riviere valent mieux que celles d'étangs; & parmi celles de riviere, il faut préférer celles qui vivent dans une eau plus claire & plus vive,

Carpe à la hussarde. Ouvrez votre carpe le moins qu'il se pourra en la vuidant; mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, & assaisonné de bon goût. Faites mariner la carpe, avec fines herbes hachée, huile fine, laurier, thym, basilic; & quand elle aura pris le goût, faites cuire sur le gril, & servez avec une remolade. Le brochet, truite, perche, tanche, s'accommodent de même.

Carpe à l'etuvée. Prenez une ou plusieurs carpes; coupez-les en tronçons. Gardez le sang. Mettez ces tronçons dans un chaudron, avec du vin, assaisonné de sel, poivre, girofle, écorce d'orange, oignons; faites bouillir sur le feu, jusqu'à ce que la sauce commence à tarir; mettez du beurre manié de farine & le sang, pour lier la sauce; ajoûtez un filet de vinaigre.

Carpe à l'étuvée à l'Italienne. Coupez par tronçons, & mettez dans une casserole, avec persil, ciboules & champignons hachés, de l'huile fine, chopine de vin blanc, sel & poivre; faites cuire à grand feu, & servez à courte sauce.

Carpe à l'étuvée au blanc. Coupez, comme dessus; faites mariner avec une chopine de vin blanc, sel & poivre. Passez à la casserole des champignons en dés, une douzaine d'oignons blancs, blanchis, bouquet de fines herbes, bon beurre, & mouillez le tout de bouillon. Quand le tout est à moitié cuit, mettez vos tronçons avec la marinade, & quand le tout est cuit, liez la sauce avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Carpe au court-bouillon. Otez les ouïes; vuidez & mettez au bleu, comme le brochet. Faites-la cuire ensuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, sel poivre & girofle. Servez à sec, garnie de persil verd.

Carpe au demi-court-bouillon. Coupez une carpe en quatre, sans l'écailler. Faites-la cuire au vin blanc ou rouge, verjus, vinaigre, sel & poivre, muscade, cloux de girofle, ciboules, laurier, beurre roux, écorce d'orange. Faites consommer tout le bouillon, & mettez des capres en dressant.

Carpe aux champignons. Prenez une belle carpe ; faitez-la cuire avec de l'eau, un peu de vin, ſel & poivre. Dreſſez-la dans un plat à ſec, & mettez deſſus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichauts, beurre frais, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes en bouquet, & garni de croûtons frits.

Carpe. (Entrée de) Ecaillez, vuidez, & inciſez une belle carpe; frottez-la de beurre fondu, & ſaupoudrez de ſel menu. Faites-la griller, & ſervez deſſus un ragoût de champignons, mouſſerons, laitances & culs d'artichauts. Mettez dans la ſauce, en cuiſant, des croûtons de pain frits, avec oignons & capres; & garniſſez de croûtons frits en ſervant, le ragoût par-deſſus.

Carpe en filets. Coupez-la par tronçons; formez des filets; mettez-les mariner; & trempez-les dans une pâte claire, pour les faire frire; & ſervez, garnis de perſil frit.

Carpe en filets à la ſauce blanche. C'eſt de faire une liaiſon de carpe avec une mie de pain pilée, qu'on paſſe à l'étamine après l'avoir fait bouillir quelques tours avec du coulis ou bouillon de poiſſon. Dans cette ſauce, on fait mitonner les filets aſſaiſonnés de champignons, ſel, poivre & fines herbes en paquet.

Carpe en fricaſſée de poulets. Coupez-la par tronçons; mettez à la caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, chopine de vin blanc, ſel & poivre; ſervez à courte ſauce.

Carpe en matelote avec d'autres poiſſons. (Voyez *Matelote.*)

Carpe farcie. Fendez une belle carpe par le dos; ſéparez la chair ſans intéreſſer la peau & la groſſe arrête. Faites de cette chair & celle d'anguille, aſſaiſonnées de ſel, poivre, beurre frais, fines herbes, champignons, girofle, muſcade, & thym & laitances, un hachis bien fin. Farciſſez-en votre peau; & recouſez-la proprement; mettez au four, avec du beurre roux, du vin blanc & purée claire. Etendez par-deſſus du beurre frais, manié de farine

fine & persil haché ; servez, garnie de laitances & champignons frits. On peut encore la mettre farcie, comme dessus, dans une casserole, avec beurre frais, bouillon de poisson, ou purée claire, farine frite & assaisonnement convenable, & servir garnie de ce qu'on jugera de plus convenable.

Carpe frite. Votre carpe bien écailléee & vuidée ; ouvrez-la par le dos, & mettez dans une friture bien chaude ; quand elle sera cuite & de belle couleur, égouttez-la & saupoudrez de sel.

Carpe grillée. Marinée & grillée, comme dessus ; faites une sauce avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre. Assaisonnez de sel, poivre & muscade : on peut y faire une sauce blanche ordinaire, ou bien faite avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules hachés menu, bouillon de poisson ou purée claire ; le tout passé à la casserole, qu'on met sur la carpe avec un jus d'orange.

Carpe grillée à l'oseille. Ciselez votre carpe sur les côtés, & faites mariner avec beurre fondu, sel & poivre. Mettez snr le gril, & servez avec un ragoût d'oseille, laitue, cerfeuil, cuits avec du beurre & de bon bouillon ; assaisonnez comme il convient, & liez avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Carpe. (*Hachis de*) Ecorchez & prenez la chair ; hachez-la avec sel, poivre & fines herbes, champignons, laitances & culs d'artichauts. Le hachis fait, passez-le dans une casserole au blanc. Ajoûtez-y du bouillon de poisson ou de la purée claire ; laissez-le bien mitonner ; & servez, pour entrée, avec un jus de citron, garni de champignons frits, ou capres, ou andouillettes de poisson.

Carpe. (*Ragoût de*) Lardez votre carpe de gros lardons d'anguilles, & la passez au beurre roux avec un peu de farine frite, champignons, fines herbes, sel & poivre, muscade, citron verd, & un verre de vin blanc ; quand elle sera cuite, ajoûtez au ragoût des huitres fraiches & des capres. Laissez mitonner un moment, & servez garni de persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carpe nourrie en belle eau, grosse, grasse &

bien cuite, eſt un aliment ſain, de bon goût, & de facile digeſtion, qui convient à toutes les conſtitutions, & qu'on peut donner aux gens délicats & aux convaleſcens, à qui on a permis de manger, principalement quand elle eſt grillée.

CARRÉ DE MOUTON. Piquez-le de perſil, & le mettez à la broche; ſervez avec jus de citron & de mouton, après l'avoir pané, de mie de pain, ſel & poivre.

Carré de mouton. (Autre apprêt du) Faites-le cuire au pot, trempez le enſuite dans une pâte à beignets; faites-le frire avec du lard frit. Servez avec verjus, ſel & poivre blanc. Ces deux manieres ſont pour hors-d'œuvre.

Carré de mouton en entrée. Faites-le griller coupé en côtelettes. Trempez vos cotelettes dans du beurre frais fondu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons hachés fin. Panez les côtelettes; &, pendant qu'elles cuiſent ſur le gril, arroſez-les d'un peu de beurre, & ſervez à ſec.

Carré de mouton en terrine à l'Angloiſe aux lentilles. Coupez-le en côtelettes : faites cuire avec bon bouillon, très peu de ſel, bouquet. Faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon; paſſez-les en purée. Mettez les côtelettes dans cette purée, & les faites mitonner avec leur aſſaiſonnement ſi votre coulis eſt trop clair. Prenez edſuite une terrine qu'on puiſſe ſervir ſur table, & qui ſouffre le feu. Mettez vos côtelettes avec la moitié de votre coulis; couvrez de mie de pain grillée d'un côté. Mettez la terrine au four, pour une heure; & quand vous ſervirez, mettez deſſus le reſte du coulis. On ſert encore le carré de mouton à la braiſe avec un ragoût de petits oignons, ou à la *chicorée*, aux *concombres*, aux *navets*, en *hochepot*, en *haricot*, *glacé*. Voyez aux articles reſpectifs ces différens procédés.

CASSES-MUZEAU : eſpece de pâtiſſerie. Prenez des morceaux de moëlle de bœuf d'environ un pouce; échaudez-les à l'eau bouillante. Retirez & laiſſez égoutter; ſaupoudrez de ſucre, avec un peu

de ſel & de cannelle en poudre, ou finés épices Faites de petites abaiſſes de feuilletage; mettez ſur chacune un morceau de moëlle & un de ſucre aſſaiſonné comme ci-deſſus. Recouvrez de la même abaiſſe en la repliant & fondant les bords. Faites-les frire dans le beurre ou le ſain-doux ſans remuer: faites égoutter, & poudrez de ſucre fin.

CASSEROLE : pain farci & cuit dans une caſſerole avec les aſſaiſonnemens ordinaires. Prenez un pain mollet dont la croûte ſoit belle ; percez le par deſſous ; ôtez-en la mie, & le farciſſez avec un bon hachis de poulets rôtis, ou autres volailles bien cuites : paſſez-le à la caſſerole avec de bon jus & avec l'aſſaiſonnement convenable. Farciſſez en votre pain, avec quelques croûtes de pain ; achevez de remplir votre pain du hachis. Foncez une caſſerole de bardes de lard ; mettez deſſus le pain du côté où vous avez fait entrer le hachis ; faites-le mitonner avec un bon jus, ſans preſſer, pour que le pain reſte entier. Retirez-le adroitement ; ſervez-le dans un plat, & par-deſſus un ragoût de ris de veau, truffes, culs d'artichauts & pointe d'aſperges.

Caſſerole au Parmeſan. Le pain préparé, comme deſſus, on met dedans un peu de Parmeſan ; & quand il a été mitonné & dreſſé, on le poudre de Parmeſan rapé ; on lui fait prendre couleur au four, & on le ſert garni autour d'un ragoût quelconque.

CASSIS. (*Ratafia de*) Vous prendrez des feuilles de caſſis, dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuſer avec de l'eau-de-vie pendant un mois ; vous mettrez dans ladite infuſion du macis, du clou de girofle, de la cannelle ; & quand la vertu du caſſis aura bien pénétré votre eau-de-vie, vous paſſerez cette infuſion dans un tamis. L'infuſion paſſée, & vos feuilles bien égouttées, vous y mettrez du ſucre ſans y mettre d'eau. Ce ſucre ne fondra pas d'abord, parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems que vous lui don-

nerez ; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous observerez sur-tout de ne point laisser le vaisseau, dans lequel vous aurez mis votre infusion, débouché pendant le tems que votre sucre sera à fondre. La force de vos esprits, & la vertu des feuilles du cassis s'évaporeroient ; pour cet effet, vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès, ou autre vaisseau, dont l'embouchure soit étroite, & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit être, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; & quand elle sera claire, vous la mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien, & cacherez, pour servir au besoin. Pour faire dix pintes de ratafiat de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, une demi-once de cannelle, un demi-gros de girofle pulvérisé, & deux livres & demie de sucre. Pour faire ce ratafia ; il faut cueillir le fruit dans sa parfaite maturité ; prendre garde qu'il ne soit pas gâté ; choisir les grains les plus beaux, les écraser ; & sur chaque livre de cassis, vous mettrez une chopine d'eau ; & vous le laisserez fermenter vingt-quatre heures. Il faut ensuite le presser ; & vous mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus ; & vous employerez quatre onces de sucre par pinte, c'est-à-dire que si vous en faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, & une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus. Avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'assaisonner avec de l'esprit épicé, & le passer à la chausse.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Au commencement de ce siécle, le cassis a été regardé, pendant quelques années, comme un remede universel, & on a dit, aussi mal-à-propos que de cent malades de tout genre il en soulage au moins quatre-vingt-dix. L'enthousiasme où on étoit a fait employer toutes les parties de

cet arbre, & on les a vantés comme des puissans médicamens ; mais cependant toutes n'ont que fort peu d'efficacité. Les feuilles, le bois, l'écorce, sont legérement astringens, & par-là un peu stomachiques & un peu apéritifs. La plûpart des effets qu'on leur a attribués, ont été produits par les vertus de l'eau que les formes d'infusion & de décoction, sous lesquelles on le prenoit, donnoient lieu de boire en abondance : d'autres succès étoient dûs à l'eau-de-vie, au sucre & aux autres substances avec lesquelles on mettoit quelque partie du cassis. Aujourd'hui on ne fait plus de cas que des fruits auxquels on attribue encore trop de vertus ; & pour apprécier les choses ce qu'elles vallent, je dois dire que l'arbrisseau, dont il s'agit ici, est une espece de groseillier, & que le fruit est une groseille noire, qui, par son acidité & sa legere astriction, est un peu stomachique & apéritif.

CASSONNADE. Sucre en poudre grossiere auquel on n'a pas donné la préparation qui le blanchit, le durcit & le met en pain. On l'emploie aux mêmes usages que le sucre. Elle sucre même d'avantage. Les confitures & les syrops dans lesquels on l'emploie, sont moins sujets à se candir que ceux où l'on se sert du sucre.

CASTROLE. Faites cuire telle viande que vous voudrez à la braise; après l'avoir égouttée, dressez-la sur un plat, & mettez autour du ris bien cuit, avec de bon bouillon bien nourri avec du lard. Versez sur le tout un peu de lard fondu ; unissez avec un couteau ; de sorte que cela forme une espece de gâteau bien rond. Faites cuire au four bien chaud, pour que la croûte soit croquante & dorée; égouttez la graisse, & servez à sec.

CEDRAT. Le cedrat est un fruit distingué par la supériorité de son parfum : c'est de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui est du meilleur usage; il l'emporte sur toutes les odeurs ; & malgré la reputation que l'ambre s'étoit faite, le cedrat a prévalu. Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures;

confitures : il en est de même de sa liqueur, qui, sans contredit, est la plus parfaite.

Cedrat. (*Aigre de*) On prend des cedrats, des limons, ou des citrons, si l'on n'a pas de ces autres fruits ; on en tire tout ce qui contient le jus ; & l'on en sépare les pépins, les mettant par quartiers ou autrement. On fait cuire, en même tems, du sucre à soufflé ; une livre, par exemple, sur douze citrons ; quand il est à cette cuisson, on y jette ses jus que l'on laisse cuire ensemble jusqu'à ce que cela soit revenu à perlé ; après quoi, on le verse à travers un tamis qui est au-dessus d'une terrine, pour recevoir cette liqueur ; & on la met ensuite dans des bouteilles de verre, pour la conserver. Elle est très-agréable & rafraîchissante, prise en petite quantité, avec de l'eau que l'on bat & que l'on verse plusieurs fois d'un vaisseau à l'autre, pour la bien délayer. On peut la faire glacer si l'on veut, en mettant de cette liqueur ce qu'il en faut dans une chopine d'eau, pour lui donner le goût.

Cedrat blanc. (*Eau de*) Vous choisirez le cedrat le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez legérement les zestes & les distillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire ; & prenez garde de ne pas tirer de phlegmes. Si vous avez des liqueurs de cette espece, commandées hors la saison de ce fruit, & que vous soyez, par conséquent, obligé d'en faire, vous n'aurez pas besoin de vous en embarrasser beaucoup, parce qu'au défaut du fruit, vous emploierez la quintessence de cedrat ; mais il faut qu'elle soit fine, & bienfaite. Il s'en trouve de parfaite ; & voici comment vous distinguerez la meilleure. Vous en verserez une goutte sur le dessus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt ; & sur le champ, vous la porterez au nez ; son parfum se fera sentir, tel qu'il sera ; & vous distinguerez d'abord ses qualités ou ses défauts. Vous vous

ſervirez de cette quinteſſence, après l'avoir bien choiſie. Quelques-uns prétendent que la quinteſſence vaut beaucoup moins que le fruit, pour l'eau de cedrat; mais quand la quinteſſence eſt bonne, la liqueur eſt parfaite, ſur-tout ſi elle eſt faite avec l'attention qu'on y doit apporter. Vous obſerverez auſſi de ne mettre qu'une demi-livre de caſſonnade dans le total de votre ſucre, ſeulement pour engraiſſer la chauſſe; & ſi, au lieu de ſix pintes que vous en tirerez, vous en aviez vingt à paſſer, il ne faut toujours que la demi-livre de caſſonnade. Il eſt encore à-propos de vous faire obſerver qu'il faut employer pour cette liqueur le plus beau ſucre, afin qu'elle ſoit blanche; cela lui donne un mérite de plus. Pour ſix à ſept pintes d'eau de cedrat, vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & deux cedrats moyens; & pour le ſyrop, quatre livres de ſucre, deux pintes chopine & poiſſon d'eau : ſi vous employez de la quinteſſence, au lieu de fruit, vous en mettrez ſoixante-huit gouttes dans l'alambic.

Cedrat. (*Conſerve de*) Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, & mettez-y du cedrat rapé très-fin, que vous remuez avec le ſucre; avant que de le verſer dans les moules, preſſez-y quelques gouttes de jus de citron; remuez encore deux ou trois tours avec une cuillere; verſez votre conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Cedrat. (*Eau de*) Pour faire l'eau de cedrat, coupez les zeſtes de vos cedrats; ayez le ſoin de ne couper préciſément que cette premiere écorce jaune. Quand vos zeſtes auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; vous les diſtillerez enſuite ſur un feu tant ſoit peu vif; & quand vous en aurez tirez les eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau; & quand il ſera fondu, vous verſerez vos eſprits

distillés dans ce syrop; les mêlangerez bien; vous passerez le mêlange à la chausse; & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite.

Cedrat. (*Pastillages de*) Prenez de la rapure de cedrat; mettez-en la moitié sécher à l'étuve, pour la piler & la passer au tamis fin; mettez l'autre moitié dans un peu d'eau avec une once de gomme adragant, jusqu'à ce qu'elle soit fondue; vous la passez dans un linge, & la mettez dans un mortier avec la rapure de cedrat que vous avez passée au tamis; jettez-y du sucre en poudre que vous pilez à mesure; & mettez-en jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous en formez des pastillages de tels desseins que vous voulez. Si votre pâte n'avoit point assez le goût de fruit, vous aurez soin d'y goûter avant que de la finir; vous y mettrez un peu d'essence de cedrat. Les pastillages de bergamotte, de citron, de lime, de bigarade, d'orange de Portugal, se font tout de même.

Cedrat. (*Quintessence de*) Pour faire la quintessence du cedrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il soit trop verd, & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri: il faut choisir les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tubérosités, celles qui sont les plus pointillées, parce que ces fruits avec les marques susdites, sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en tems chaud & sec, lorsque cette quintessence se fait dans le pays: car, pour ce pays-ci, cette condition se trouve impraticable; & pourvu que vos cedrats soient beaux & mûrs, & point gâtées, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quintessence. Quand vos cedrats auront été choisis, avec l'attention que nous avons dite, vous couperez legérement la superficie du cedrat, c'est-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez soin de n'y point laisser de blanc, parce que ce blanc éponge

votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez enſuite votre entonnoir ſur le gouleau d'une bouteille : s'il eſt d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il eſt de verre, le boucher avec quelque choſe, de façon que rien ne tranſpire : après quelque tems, vous verrez la quinteſſence diſtiller goutte-à-goutte : vous laiſſerez l'entonnoir ſur la bouteille, juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura été diſtillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez auſſitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-ſeches, quand toute la quinteſſence ſera tombée: c'eſt de cette ſorte que ſe tire la quinteſſence de cedrat. Comme on en tireroit peu dans ce pays; qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir, & que d'ailleurs, elle reviendroit à très-haut prix, c'eſt dans le pays même où vient le fruit, qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le pays, voici une obſervation eſſentielle ; c'eſt qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre eſt en ſéve, parce que la ſéve porte tout à l'arbre, & le fruit n'a de d'humeur que pour conſerver ſa fraîcheur. Pour conſerver votre quinteſſence, il faut y mettre un peu d'alun, & enſuite la laiſſer repoſer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt ſera fait, vous tirerez doucement la quinteſſence au clair ; & vous pourrez encore paſſer vos zeſtes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, ſi vous n'en aviez pas tiré la quinteſſence.

Cedrat rouge ou parfait-amour. (*Eau de*) Le parfait amour d'aujourd'hui, eſt le cedrat ſeul coloré; ainſi, pour faire cette liqueur, vous vous ſervirez de vos recettes de cedrat; ſi ce n'eſt que vous pourrez, au lieu de ſucre, employer tout caſſonnade, comme ſi c'étoit pour des liqueurs communes, à cauſe de la couleur ; & pour faire votre ſyrop, vous ferez chauffer l'eau pour faire fondre la caſſonade plus facilement. Vous diminuerez autant

d'eau sur le syrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur; de sorte que si vous employez trois poissons de couleur, vous diminuerez trois poissons d'eau sur le syrop; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le syrop, vous y jetterez votre couleur que vous aurez soin de faire, comme il est dit, au mot *Couleurs*. Vous passerez enfin cette liqueur à la chausse; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite. On peut aussi faire le parfait amour en liqueur séche : ainsi la recette du cedrat, & celle du parfait-amour sont absolument pareilles. Il n'y a de différence que dans la couleur.

Cedrats verds en bâtons ou quartiers. Dans ce pays-ci, on ne confit que les mûrs; mais en Provence, & du côté de Genes & de Nice, on en confit beaucoup de verts. On les coupe, pour cet effet, par quartiers que l'on réduit ensuite en bâtons de la largeur que l'on veut; & on les peut encore couper dans leur épaisseur & par le milieu, de travers, à cause de la grosseur extrême de ce fruit. Par ce moyen, on en a de deux sortes, les uns entiérement verts, & les autres blancs. Ils se conservent au liquide; & on nous les apporte tels; de sorte qu'il n'y a qu'à les tirer au sec, quand on veut, en faisant cuire du sucre à la plume, où vous les mettez, les ayant égouttés de leur premier syrop; après leur avoir fait couvrir le bouillon, on les descend de dessus le feu. Quand ils sont un peu refroidis, & que vous commencez de pouvoir souffrir la main aux anses de la poële, vous travaillez & blanchissez votre sucre en un coin, à force de le frotter & amener petit-à-petit, avec la cuillere contre le côté de la poële; puis vous y passez & retournez votre fruit qui, étant sorti de-là, & égoutté sur une passoire ou clayon, prend une belle glace. On le séche aussi-tôt sans le secours de l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cedrat est une espece de citron, & en a les vertus. (Voyez *Citron*.)

CÉLERI : plante potagere, qui n'eſt autre que l'ache cultivée. On le mange en ſalade avec ſel, poivre, huile & vinaigre, ou à la remoulade.

Céleri. (*Crême au*) Mettez deux pieds de céleri bien lavés à la caſſerole avec un demi-ſeptier d'eau; faites-les bouillir un bon quart-d'heure. Paſſez-les au tamis. Mettez cette eau dans une caſſerole avec une pinte de crême, un quarteron de ſucre, des zeſtes de citron verd, de la coriandre, un peu de cannelle, de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire à moitié, & laiſſez refroidir juſqu'à ce qu'elle approche d'être tiéde. Hachez-y des géſiers bien lavés, pour la faire prendre; paſſez le tout à travers une ſerviette dans un plat que vous mettrez ſur la cendre chaude; couvrez-la d'une autre plat ſur lequel vous mettrez d'autres cendres chaudes. Quand votre crême ſera priſe, mettez-la refroidir ſur la glace.

Céleri. (*Ragoût de*) Prenez des pieds de céleri bien épluchés; faites-les cuire dans une eau blanche; preſſez-les enſuite, & les faites cuire à la caſſerole avec coulis clair de veau & jambon que vous ferez mitonner à petit feu. Liez enſuite votre ragoût ſur le feu, avec du beurre manié d'un peu de farine, & remuez juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée. Ajoûtez un filet de vinaigre. Ce ragoût ſert pour toutes les entrées au céleri.

Celeri. (*Nompareille de*) Il faut prendre de la graine de céleri, la faire ſécher à l'étuve, la piler dans un mortier, & la paſſer au tamis fin : on la mene ſur le tonneau à petite couche, & on la charge de la groſſeur qu'on ſouhaite : on lui donne, ſur la fin, telle couleur que l'on veut.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le céleri eſt une racine aromatique, échauffante, ſtomachique, apéritive, elle favoriſe la tranſpiration, augmente l'appétit, remédie au relâchement de l'eſtomac & des inteſtins, aide la digeſtion, chaſſe les vents ou flatuoſités, prévient la putridité des humeurs. Il perd une partie de ſon efficacité

quand il eſt cuit dans l'eau : cependant nous ne pouvons pas recommander aux perſonnes délicates & dont l'eſtomac ou les liqueurs digeſtives n'ont pas beaucoup de force de manger du céleri crud, parce qu'elles ne le digereroient pas, & dès-lors il leur nuiroit.

CERCIFIS : racine potagere. On en cultive de deux eſpeces, l'un qu'on appelle *cercifis* ſimplement, & l'autre *cercifis d'Eſpagne*, ou *ſcorſonère*. Tous deux ſont un bon aliment : il faut les prendre tendres, charnus, faciles à rompre. La maniere la plus ordinaire de les apprêter eſt de les ratiſſer, de les faire bouillir, juſqu'à ce qu'ils cedent à la preſſion des doigts ; & on les aſſaiſonne avec ſel, poivre, beurre ou crême. On les couvre encore de farine, ou on les trempe dans une pâte à beignets, & on les fait frire. On les mange auſſi au vinaigre & à l'huile, après les avoir fait cuire à l'eau, comme ci-deſſus. Ils ſont très-ſains.

Observation médecinale.

Le cercifis eſt une racine nourriſſante, adouciſſante, apéritive, aiſée à digérer, legérement échauffante, qui, étant bien cuite, convient preſque à tout le monde.

CERF : bête fauve dont la chair eſt aſſez bonne, quand il eſt jeune ; mais elle eſt ſéche & coriace, lorſque le cerf eſt vieux.

Cerf en civet. Coupez par morceaux ; piquez de gros lard ; aſſaiſonnez. Paſſez vos morceaux à la caſſerole au lard fondu ; empotez-les avec du bouillon, vin blanc ou rouge, laurier, citron verd, bouquet, aſſaiſonnement ordinaire, & faites mitonner. Liez la ſauce avec farine frite, un bon coulis & filet de vinaigre. Le chevreuil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf. (Gelée de cornes de) Prenez de la raclure des grandes cornes de cerf. Faites-la bouillir dans une certaine quantité d'eau juſqu'à ce que ce mélange ait acquis une conſiſtance de gelée ; paſſez & ex-

primez fort le marc. Battez un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; mettez dans la gelée avec ce qu'il faut de ſucre & un peu de cannelle; Faites bouillir le tout legérement, pour clarifier; coulez de nouveau, & laiſſez repoſer. Cette gelée eſt un reſtaurant. Elle fortifie, à ce que l'on prétend, l'eſtomac ; réſiſte à la malignité des humeurs; arrête les diarrhées, les vomiſſemens & crachemens de ſang.

Cerf. (*Pâté de*) Lardez un morceau de cerf de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte biſe. Sur votre abaiſſe ; mettez du lard pilé, laurier & bon aſſaiſonnement; recouvrez & dorez avec des jaunes d'œufs; faites cuire, pendant trois ou quatre heures; retirez-le enſuite de peur qu'il ne creve. Vous le reboucherez, en le tirant du four. Les pâtés de ſanglier & de chevreuil ſe font de même, ſi ce n'eſt qu'il faut les aſſaiſonner moins & les faire cuire moins long-tems.

Cerf. (*Ragoût de*) Lardez de gros lard, avec ſel & poivre ; paſſez à la caſſerole, avec lard fondu; faites cuire avec du bouillon, deux verres de vin blanc, ſel, muſcade, fines herbes. Laiſſez cuire long-tems ; ajoûtez capres & anchois ; liez d'un bon coulis, & ſervez avec un jus de citron.

Cerf rôti à la Bourguignone. Lardez la longe ou l'épaule de gros lard ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade & girofle pilé. Faites-la tremper, pendant trois ou quatre heures, dans du vin blanc, verjus, ſel, bouquet, un peu de citron verd, quelques feuilles de laurier; mettez à la broche, & arroſez de ſa marinade ; quand elle ſera cuite, mettez-la dans ce qui ſera tombé dans la léchefrite, qu'on appelle ſon *dégout*, avec un bon coulis, pour lier la ſauce, capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc. Le chevreuil, la biche, le daim, le faon de daim ſe ſervent de même.

Cerf rôti à la Bourguignone. (*Autre maniere de*) Piquez bien menu une longe ou épaule ; envelop pez-la de papier & la faites cuire à la broche. Faite

une ſauce avec un bon coulis, eſſence de jambon, capres, anchois; & mettez, en ſervant, un filet de vinaigre.

Observation médecinale.

La chair du cerf ne convient qu'à ceux qui ont un excellent eſtomac, quelque tendre qu'elle ſoit; & les perſonnes délicates feront bien de s'en abſtenir, de quelque maniere qu'on l'ait préparée & aſſaiſonnée.

CERFEUIL : plante d'un grand uſage en cuiſine, dont l'odeur & le goût ſont agréables.

Cerfeuil. (*Crême de*) Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé; mettez-le dans une caſſerole avec de l'eau : faites-le bouillir un bon quart d'heure; paſſez au tamis; faites réduire à deux cuillerées; mettez-y une chopine de crême, demi-ſeptier de lait, un quarteron de ſucre, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, coriandre; faites bouillir le tout une demi heure; paſſez au tamis. Délayez ſix jaunes d'œufs avec une pincée de farine; paſſez-les dans la crême, & la repaſſez enſuite au tamis. Faites la cuire au bain-marie; glacez-la avec du ſucre en poudre & une pelle rouge.

Observation médecinale.

Le cerfeuil eſt un aſſaiſonnement qui rend les mets plus agréables par ſon odeur & ſa ſaveur, & plus ſains par ſa qualité legérement échauffante, apéritive, aſtringente & anti-ſeptique.

CERISES : la ſaiſon ordinaire des ceriſes commence au mois de Juin & finit à la fin de Juillet. Il y en a de pluſieurs ſortes; les précoces, ſeulement eſtimées pour la nouveauté; les hâtives viennent après; celles à courte queue ſont les meilleures, principalement celles de Montmorency, qui ſont les plus groſſes : les guignes, les bigarreaux & les aigriotes ſont compris ſous le nom de *ceriſes*. De ces trois dernieres eſpeces, le bigarreau eſt le plus eſtimé, parce que ſa chair eſt ferme & croquante, & peut ſe ſervir quand il eſt à demi-rouge; la guigne, dont il y en a de rouges, de blanches & de noires,

n'eſt ni ſi ferme, ni de ſi bon goût que le bigarreau; l'aigriotte eſt une groſſe ceriſe noire, aſſez ferme & fort douce; elle doit être bien noire, pour être dans ſa maturité.

Ceriſes à l'eau-de-vie. Choiſiſſez des plus belles ceriſes & aſſez mûres; coupez leur la moitié de la queue, & mettez-les dans de l'eau fraîche: enſuite faites-les égoutter ſur des tamis, & mettez-les dans des bouteilles; verſez de bonne eau-de-vie pardeſſus; mettez-y un morceau de ſucre raiſonnable; nouez dans un petit linge un bâton de cannelle, deux ou trois douzaines de grains de coriandre, deux feuilles de macis, & un grain de poivre long; mettez-le dans la bouteille, attaché au bout d'un fil, & la bouchez bien. Quand vous jugerez que votre liqueur aura aſſez de goût, vous ôterez le petit paquet.

Ceriſes à oreilles. Prenez de belles ceriſes, & ôtez-en le noyau. Vous les mettrez au ſucre cuit à ſoufflé, & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts; puis vous les ôterez & les laiſſerez juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez ſur une paſſoire, & vous ferez cuire votre ſyrop à perlé. Jettez-y enſuite votre fruit, & faites-lui prendre ſept ou huit bouillons couverts, en l'écumant bien, après avoir deſcendu la poële de deſſus le feu. Quand vos ceriſes ſeront froides, vous les tirerez de leur ſyrop pour les mettre ſécher à l'étuve ſur des feuilles de fer-blanc ou des ardoiſes, après les avoir poudrées de ſucre. On les appelle *à oreilles*, à cauſe de la maniere dont on les dreſſe, qui eſt de les ouvrir & de les étendre en en appliquant deux l'une contre l'autre; enſorte que les deux peaux ſoient en dehors, & les chairs en dedans: puis on en ajoûte encore une de même ſens de chaque côté, dont la chair eſt appliquée ſur la peau de celles-là. Trois quarterons de ſucre ſuffiſent pour une livre de fruit.

Ceriſes au caramel. Faites cuire du ſucre au caramel, & ayez de belles ceriſes; eſſuyez-les bien, & paſſez-les dans le ſucre les unes après les autres,

les rangeant à mesure sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, que vous aurez frottées un peu auparavant d'un peu d'huile d'amandes douces : quand elles feront froides, dressez-les sur vos gobelets, ou corbeilles, en dôme. Tous les fruits à noyaux se tirent de même.

Cerises bottées à la royale. Prenez six livres de belles cerises; ôtez-les queues & les noyaux de quatre livres : aux deux autres livres vous couperez seulement la moitié de la queue; vous confirez le tout ensemble comme les cerises à oreilles, & vous les égoutterez de leur syrop sur un clayon. Vous prendrez celles qui ont des queues, & vous appliquerez trois ou quatre de celles qui n'en ont point par-dessus, du côté de la chair, & vous les rendrez rondes & bien unies. Vous les rangerez à mesure sur des ardoises, la queue en haut; vous les poudrerez de sucre fin, & les mettrez à l'étuve, pour les sécher. Quand elles le seront d'un côté, vous les retournerez sur des tamis en les repoudrant legérement de sucre : ensuite vous les serrerez dans des boëtes, pour vous en servir au besoin.

Cerises. (*Clarequets de*) Ecrasez deux livres de cerises, pour en tirer tout le jus; il faut mesurer ce jus, pour y ajoûter un tiers de jus de groseilles; passez le tout à la chausse; faites cuire au cassé autant de sucre que vous avez de jus; mettez-y la décoction, pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette. Vous verserez tout de suite votre gelée dans les moules à clarequets. Si, par hazard, vous aviez manqué votre gelée, ce que vous verrez quatre heures après, si vos clarequets n'étoient point pris, il faudroit les mettre à l'étuve, pour les faire prendre.

Cerises. (*Compôte de*) Prenez une livre de belles cerises; coupez-leur la queue; & passez-les à l'eau fraîche; mettez une demi-livre de sucre ou environ dans une poële, avec de l'eau, pour le fondre; faites-le bouillir, jusqu'à ce qu'il soit presqu'en syrop, & jettez-y vos cerises, après les avoir fait

égoutter sur un tamis; faites-leur prendre à grand feu une douzaine de bouillons ou environ; ôtez-les; & avec une cuillere ou du papier brouillard vous en tirerez l'écume; vous les laisserez refroidir, & les servirez dans un compôtier.

Cerises. (Conserve de) Prenez des cerises dont vous ôterez les noyaux; vous les passerez sur le feu; vous les écraserez & les dessécherez bien; d'une livre, vous les réduirez à quatre onces: ensuite faites cuire du sucre à la plume, & mettez-y votre marc de cerise, le délayant bien avec du sucre, afin qu'il se mêle par-tout. Vous travaillez votre sucre tout-au-tour de la poële, jusqu'à ce qu'il fasse une petite glace par-dessus; alors vous verserez votre conserve dans vos moules; & votre conserve sera faite.

Cerises égrainées à mi-sucre. Il faut prendre des cerises & en ôter les noyaux, puis les mettre au sucre cuit à perlé; leur faire prendre cinq à six bouillons, & les ôter de dessus le feu. Le lendemain vous les égoutterez; vous ferez cuire votre syrop à lissé, & vous y jetterez vos cerises. Il faut leur donner une vingtaine de bouillons, en les écumant toujours bien, & les faire ensuite passer la nuit dans l'étuve. Pour six livres de fruit, trois livres de sucre suffisent.

Cerises en bouquets. Prenez de belles cerises bien égales, que vous mettrez par petits bouquets attachés avec un peu de fil; puis il faut les mettre au sucre cuit à soufflé, livre pour livre, & leur faire prendre une vingtaine de bouillons. Otez-les ensuite de dessus le feu; écumez-les; & quand elles seront froides, mettez-les dans une terrine à l'étuve, jusqu'au lendemain que vous les égoutterez; puis vous les ferez sécher sur des feuilles de fer-blanc à l'étuve.

Cerises en chemises. Fouettez un blanc d'œuf; vous en prendrez de la mousse, suivant la quantité de cerises que vous voulez employer; prenez de belles cerises; coupez-en la queue à moitié, & passez-les dans cette mousse; roulez-les à mesure dans du sucre fin; soufflez dessus, pour qu'il ne

reste point trop de sucre; il faut les ranger à mesure sur un tamis que vous mettez à l'étuve d'une chaleur douce, jusqu'à ce que vous les serviez.

Cerises filées. Prenez des cerises confites & tirées au sec, ou des cerises à l'eau-de-vie, séchées à l'étuve, de celles que vous voudrez; coupez-les en petits filets, les plus minces que vous pourrez; vous prenez des feuilles de cuivre, que vous frottez legérement de bonne huile d'olive; semez-y dessus les filets de cerises; vous avez du sucre cuit au caramel; trempez-y deux fourchettes tenantes ensemble, pour en prendre le sucre, & le filez legérement sur les cerises, sans les trop charger de sucre: ensuite vous les retournerez sur une autre feuille de cuivre, aussi frottée d'un peu d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Cerises. (Gelée de) Ecrasez dans une terrine six livres de cerises bien mûres, pour en tirer tout le jus que vous passerez dans une étamine; laissez-le reposer pour le tirer au clair: ensuite vous ferez cuire six livres de sucre au cassé. Mettez-y le jus des cerises, pour le faire cuire avec le sucre; vous aurez soin de l'écumer à mesure; vous laisserez cuire votre gelée jusqu'à ce qu'elle soit entre lissé & perlé, ce que vous connoîtrez, en en mettant quelque goutte sur une assiette: quand elle est froide, elle se peut lever entiere avec un couteau; ou lorsqu'elle tombe en nappe, en la tenant avec l'écumoire, vous la descendez du feu, & laissez un peu diminuer sa grande chaleur, pour la mettre dans les pots; vous passerez du papier blanc dessus, pour ôter la petite écume qui se fait en la versant; & vous ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Cerises. (Glace de) Pour faire une pinte de glace de cerises, vous écraserez dans une terrine une livre & demie de cerises, après en avoir ôté les queues & les noyaux. Mettez-y trois demi-septiers d'eau, que vous battez bien avec les cerises. Ensuite vous les passerez dans un tamis, & vous y ajoûterez une demi-livre de sucre; lorsque le sucre sera fondu,

vous mettrez cette eau dans une salbotiere ; pour faire prendre à la glace.

Cerises liquides avec les noyaux. Ayez six livres de belles cerises ; coupez-leur la moitié de la queue ; faites clarifier six livres de sucre que vous ferez cuire à la plume. Mettez-y votre fruit, & faites-lui prendre dix à douze bouillons couverts ; puis vous les ôterez, & les laisserez reposer une demi-heure ; vous y ajoûterez un verre de jus de groseilles, pour leur donner ou maintenir une plus belle couleur. Vous remettrez ensuite vos cerises sur le feu, & les finirez en les faisant cuire jusqu'à perlé ; & vous les empoterez pour le besoin.

Cerises liquides framboisées. Prenez quatre livres de cerises bien mûres ; coupez-leur avec des ciseaux la moitié de la queue ; vous ferez cuire cinq livres de sucre à la plume ; & vous y mettrez les cerises. Vous leur donnerez dix-huit ou vingt bouillons à grand feu, & les laisserez reposer une heure ; ensuite vous les remettrez sur le feu, & les ferez cuire à syrop un peu fort, à cause du noyau. Vous les laisserez refroidir, & les mettrez dans des pots. Si vous voulez les framboiser, vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, & vous y mettrez une livre de framboises. Vous leur donnerez huit ou dix bouillons, & vous jetterez le tout sur un tamis. Vous mettrez le jus dans des cerises que vous confirez : la livre de sucre qui sert à confire vos framboises, sera diminué sur la dose des cerises. Si vous ne voulez pas prendre tant de précautions, vous presserez seulement vos framboises crues dans une serviette, & vous en mettrez le jus dans vos cerises en les confisant.

Cerises. (*Marmelade de*) Vous prendrez huit livres de belles cerises des plus rouges ; vous en ôterez les noyaux, & les ferez bien dessécher dans une poële, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à quatre livres de sucre à la plume ; & vous jetterez le fruit dedans, en le remuant bien avec une spatule ; vous les remettrez sur le feu, pour les faire cuire à cuis-

ſon liquide : enſuite vous empoterez votre marmelade ; & vous poudrerez vos pots de ſucre. Elle ne doit pas reſter long-tems ſur le feu, ſans quoi elle deviendroit trop noire ; c'eſt pourquoi il la faut mener à grand feu pour la deſſécher, & ne la couvrir que quand elle eſt froide.

Ceriſes. (*Maſſepains de*) Pilez une livre d'amandes douces échaudées ; lorſqu'elles ſont pilées très-fin, mettez-y une demi-livre de ceriſes bien mûres, que vous aurez écraſées & paſſées au tamis auparavant ; repilez les ceriſes avec les amandes, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées enſemble ; vous avez une livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les ceriſes ; mettez le tout dans une poële, ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; retirez-la pour la mettre ſur une feuille, & la laiſſer refroidir : enſuite vous la remettez dans le mortier, avec trois blancs d'œufs frais ; repilez encore cette pâte un bon quart d'heure, en y ajoûtant un peu de ſucre fin en la pilant ; dreſſez les maſſepains de la grandeur & figure que vous jugez à propos ; faites-les cuire dans un four très-doux.

Ceriſes. (*Pâte de*) Ayez quatre livres de ceriſes bien mûres, ſans être tachées ; faites-leur prendre ſept ou huit bouillons ſur le feu, & paſſez-les au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule : enſuite vous prendrez tout ce qui aura paſſé, pour le remettre ſur le feu, & le faire deſſécher ; faites cuire deux livres de ſucre, à la grande plume ; mettez-y les ceriſes deſſécher pour les bien délayer avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mêlées, & d'un beau rouge ; dreſſez dans les moules à pâtes, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Ceriſes. (*Ratafia de*) Prenez des ceriſes ; ôtez-en les noyaux, & les mettez dans une terrine pour les écraſer, & les laiſſez cuver vingt-quatre heures. Ordinairement trois livres de ceriſes produiſent une pinte de jus. Lorſque vous les aurez paſſées, vous meſurerez le jus, & mettrez autant d'eau-de-vie que

de jus, pinte pour pinte ; un quarteron de ſucre par pinte ; c'eſt-à-dire, ſur une cruche de douze pintes, trois livres de ſucre ; & ſur cette cruche, vous mettrez un panier de framboiſes à l'uſage de Paris. Vous prendrez un cent de meures, que vous ferez fondre avec un peu de votre jus de ceriſes, aux environs d'une pinte : vous jetterez vos meures ſur un tamis, après leur avoir fait faire cinq ou ſix bouillons ſur un feu doux, pour en tirer tout le jus. Vous prendrez le ſucre que vous jetterez dans le ſyrop de meures, pour le faire fondre ſans bouillir ; & vous mettrez le tout dans la cruche ; vous y ajoûterez un morceau de cannelle, & vous boucherez bien la cruche, pour laiſſer infuſer ſix ſemaines. Il faut obſerver que les ceriſes ſoient bien mûres, ſans être gâtées ; toutes les épices, que l'on a coutume d'y mettre, ne valent rien pour ce ratifia.

Ceriſes. (Syrop de) Faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume ; mettez-y trois livres de ceriſes bien mûres, ſans être gâtées, & auxqelles vous aurez ôté les queues & les noyaux ; faites-leur prendre une douzaine de bouillons ; deſcendez-les du feu, pour les écumer, & les laiſſez deux heures dans le ſucre : enſuite vous les remettrez ſur le feu, pour leur donner encore huit ou dix bouillons ; & vous les paſſerez au tamis ſur une terrine ; ſi votre ſyrop n'a point aſſez de conſiſtance, faites lui encore faire quelques bouillons ; lorſqu'il ſera à demi-froid, vous le mettrez dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Ceriſes. (Vin de) Prenez la quantité de ceriſes que vous jugez à propos. Il vous en faut au moins trois livres pour une pinte ; ôtez les noyaux à toutes vos ceriſes ; mettez-les à part ; vous pilez les ceriſes, pour en tirer tout le jus. Mettez ce jus dans un baril avec les noyaux bien pilés, & un quarteron de ſucre par pinte de jus ; laiſſez-les bouillir, comme du vin, pendant quinze jours ou trois ſemaines ; ayez ſoin de le remplir à meſure avec du jus de ceriſes : enſuite vous couvrez le bondon avec

une feuille de vigne, & du sable autour; lorsqu'il ne bout plus, vous le boucherez à forfait, jusqu'à ce que vous le tiriez au clair dans des bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bonnes especes de cerises prises à leur juste degré de maturité, sont un aliment très-sain, rafraîchissant, un peu laxatif, & propre, par son acidité legere, à corriger les mauvaises qualités des humeurs trop exaltées par la chaleur de l'été, à empêcher cet effet & à en prévenir les suites. Les personnes délicates doivent en manger peu, parce que la quantité d'eau qu'elles contiennent, relâche & rafraîchit trop leur estomac, qui ne digere pas la peau ni la chair : cet organe foible s'en débarrasse avec peine.

CERVELAS : espece de saucisson court, plus ou moins gros, qu'on fait avec de la chair de cochon hachée, avec sel, poivre & épices, & une pointe de rocambole. Ce mets participe de toutes les mauvaises qualités de la chair dont il est fait, & sa préparation le rend encore plus indigeste.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cervelas est un aliment qui ne convient qu'aux meilleurs estomacs; les personnes délicates doivent s'en abstenir, parce que les viandes y sont hachées & qu'il y a beaucoup de graisse & d'assaisonnement.

CERVELLE : substance molle, de couleur cendrée qui est renfermée au sommet de la tête, insipide & froide de sa nature, & par conséquent difficile à digérer.

Cervelle de Bœuf. (*Entrée de*) Faites cuire dans une braise avec vin blanc, sel, poivre & bouquet garni; & le servez avec une sauce appétissante. (Voyez *Sauce.*) Ou un ragoût de petits oignons & de racines.

Cervelle de bœuf. (*Hors-d'œuvre de*) Faites la mariner avec sel, poivre, vinaigre, beurre manié de farine, ail, persil, ciboules, thym, laurier, ba-

filic. Egouttez ; farinez, & faites cuire ; & servez avec persil frit.

Cervelle de bœuf. (*Matelotte de*) Faites dégorger à l'eau tiéde, & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez à la braise blanche enveloppées de bardes de lard, avec bouillon, citron en tranches, sel, poivre, persil, ciboules, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, un verre de vin blanc. Prenez ensuite deux oignons blancs ; coupez les extrémités ; ôtez la premiere enveloppe ; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon avec deux cuillerées de réduction, une de coulis, un demi-verre de vin de champagne, sel & gros poivre. La sauce réduite, retirez la cervelle de la braise ; dressez-la, le ragoût par-dessus, auquel on peut ajoûter des racines qu'on tourne & qu'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de veau aux petits oignons. Faites dégorger & blanchir, puis cuire avec des bardes de lard, bouillon, moitié d'un citron en tranches, demi-septier de vin blanc, sel, poivre, bouquet, gousse d'ail, trois cloux, petits oignons, que vous ferez blanchir à part dans du bouillon assaisonné à l'ordinaire. Quand ils seront cuits, mettez-les dans une casserole avec du coulis, un peu de réduction ; faites-leur prendre le goût, & faire quelques bouillons ; dressez la cervelle, & servez dessus votre ragoût.

Cervelle de veau en caisse. Faites dégorger & blanchir deux cervelles ; essuyez bien, & coupez en trois. Faites mariner ces morceaux avec huile fine, jus de deux citrons, sel, gros poivre, persil & ciboules, champignons, gousse d'ail hachés menu. Formez de petites caisses de papier huilé, foncez chacune d'une petite barde de lard ; mettez vos cervelles avec de leur marinade. Couvrez de bardes ; faites cuire sur le gril à petit feu, & servez dans les caisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cervelle des animaux est un aliment adoucis-

ſant, leger, aiſé à digerer, mais peu propre à fortifier : ſa douceur & ſon inſipidité, la rendent déſagréables à quelques eſtomacs ; quelquefois auſſi elle ôte l'appétit en émouſſant les ſucs digeſtifs.

CHAMPIGNON : plante fongueuſe dont il y a pluſieurs eſpeces, & preſque toutes dangereuſes. La plus ſûre & la meilleure, eſt celle qui vient ſur couche. Le goût agréable qu'elle a, fait qu'on s'en ſert beaucoup en cuiſine, & qu'elle eſt devenue un ingrédient néceſſaire dans preſque tous les ragoûts, ſoit en ſubſtance, ou en jus, en coulis, en ſauce, en ragoût.

Champignons à la crême. Coupez en dés; faites cuire à grand feu dans une caſſerole, avec beurre, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes ; lorſque la ſauce ſera réduite, mettez-y de la crême fraîche, & ſervez.

Champignons au four. Mettez-les dans une terrine, avec lard, beurre frais, perſil, ciboules entiers, ſel, poivre & muſcade. Faites cuire au four ; quand ils ſeront bien riſſolés, panez-les, & ſervez avec perſil frit.

Champignons au four autrement. Prenez les plus gros ; épluchez & les laiſſez entiers ; hachez-en quelques-uns avec perſil, ciboules & pointe d'ail ; paſſez le tout un tour ou deux ſur le feu, avec de l'huile. Dreſſez ſur un plat, l'huile par-deſſus, fines herbes, ſel, gros poivre ; ſaupoudrez de mie de pain, & mettez au four.

Champignons au gras. (*Ragoût de*) Prenez les petits ; épluchez ; lavez ; égouttez, & mettez dans une petite caſſerole avec lard fondu, bouquet, ſel, poivre ; mouillez de jus de veau, & faites mitonner à petit feu. Dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & de jambon : il ſert pour tout ce qu'on veut, & pour entremets.

Champignons au maigre. (*Ragoût de*) Il ſe fait, comme le précédent, ſi ce n'eſt qu'on met du beurre, du bouillon de poiſſon & du coulis d'écreviſſe, à la

place du lard, bouillon & coulis de veau & de jambon.

Champignons. (*Coulis de*) Prenez du jus faites comme deſſus ; faites-y tremper des croûtes de pain ; quand elles ſeront bien trempées, paſſez-les à l'étamine, pour vous en ſervir au beſoin.

Champignons frits. On les peut frire cruds ; on les fait bouillir enſuite dans de petit vin blanc, & on les aſſaiſonne de ſel, gros poivre, & un jus d'orange.

Champignons frits autrement. Epluchez & faites amortir à la caſſerole avec un peu de bouillon gras, ou de poiſſon, ou purée claire. Saupoudrez de farine, poivre, & ſel menu ; faites frire au beurre, ou ſain-doux ; ſervez pour entremets, garni de perſil frit avec un jus d'orange.

Champignons. (*Jus de*) Nettoyez-les bien, & les paſſez à la caſſerole, au lard, ou au beurre ; faites les bien riſſoler, juſqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorſqu'ils ſeront bien bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la riſſoler encore avec les champignons. Mouillez de bon bouillon gras, ou maigre ; laiſſez bouillir un inſtant ; retirez, & mettez le jus à part ; aſſaiſonnez de ſel, & d'un morceau de citron. Quant aux champignons hachés menu, ou entiers, ils peuvent encore ſervir pour garnitures de potages, entrées, ou entremets.

Champignons. (*Maniere de conſerver les*) On peut les faire cuire & les conſerver de la même maniere que les culs d'artichauts, ou les fricaſſer & les mettre dans un pot avec du beurre fondu par-deſſus, pour les empêcher de prendre l'évent. Au bout de trois ſemaines, levez ce beurre, & en mettre d'autre ſalé d'un travers de doigt d'épaiſſeur, & ainſi de ſuite, de mois en mois, & les tenir en lieu frais.

Champignons. (*Autre maniere de conſerver les*) Epluchez & lavez vos champignons ; paſſez-les un peu au beurre avec des épices. Mettez dans un pot avec un peu de ſaumure, du vinaigre, & beaucoup de beurre par-deſſus, & couvrez bien. Il faut les deſſaler avant de s'en ſervir.

Champignons. (*Autre maniere de conserver les*) Pilez-les & mettez-les à mesure dans l'eau fraîche. Faites chauffer de l'eau avec feuilles de laurier, marjolaine & ciboules; faites-y faire quelques bouillons à vos champignons; tirez-les ensuite, & les laissez égoutter sur un clayon : ensuite mettez les dans un pot avec cloux, poivre, oignons, sel, laurier, bon vinaigre; & bouchez bien.

Champignons. (*Poudre de*) Ayez de bons champignons, la quantité que vous voudrez; autant de morilles, & de truffes; épluchez bien le tout; faites sécher au soleil, ou au four, après le pain cuit. Pilez le tout dans un mortier. Passez au tamis, & mettez cette poudre dans une boëte bien close : on s'en sert toute l'année dans les ragoûts, pâtés chauds & froids, pour assaisonner des lardons. On peut se servir de champignons simplement.

Champignons & mousserons. (*Rissoles de*) Passez des champignons & mousserons coupés en dés, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, une pincée de farine; mouillez d'un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, du bouillon, & sel; faites cuire & dégraissez, la sauce, étant liée; mettez un jus de citron, & laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée; mettez sur chacune un peu de votre ragoût froid; recouvrez de pareilles abaisses; bordez-les bien; faites frire de belle couleur.

Champignons. (*Sauce aux*) Nettoyez; lavez & hachez; mettez à la casserole avec un coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez, & laissez mitonner. Que la sauce soit de bon goût. [Voyez le *Dictionnaire domestique*, chez Vincent, rue Saint-Severin, pour les couches de champignons.]

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les champignons les mieux choisis pour l'espece & le degré de maturité, & bien cuits, sont un aliment échauffant, qui, quoique difficile par lui-même à digérer, favorise cependant la digestion des autres alimens. Je n'exhorterai pas à les bannir

de la cuiſine, puiſque ni le jugement défavorable que les médecins en ont porté de tout tems, ni les maux que tout le monde ſçait qu'ils produiſent, n'ont encore pu déterminer les gens les plus inſtruits à s'en priver. J'avertis ſeulement les perſonnes délicates & dont l'eſtomac eſt foible; celles qui ſont ſujettes aux maladies nerveuſes, aux maux d'eſtomac, aux coliques des inteſtins, aux dévoiemens & dyſſenteries, que les champignons ſont un des alimens & même des aſſaiſonnemens qu'elles doivent s'interdire avec le plus de ſoin. Quant aux convaleſcens, il ſuffit de leur dire que cet aliment renouvellera bientôt leurs maux, ou leur en cauſera d'autres. S'ils s'en permettent même une petite quantité, le ſouvenir de la maladie, les rendra, ſans doute, plus dociles.

CHAPON : coq qu'on a châtré à l'âge de trois mois, pour rendre ſa chair plus délicate. Pour les engraiſſer, on les enferme dans une chambre, ou une cage, qu'on appelle *épinette*; on les nourrit d'orge ou de froment; & de tems à autre, on leur donne du ſon bouilli, ou on leur fait une pâte de farine d'orge & de froment, dont on forme des bols qu'on leur fait prendre, en petite quantité, dans le commencement, qu'on augmente ſucceſſivement, juſqu'à ce qu'ils ſoient au point où on les veut.

Chapon à la braiſe. Prenez un bon chapon; fendez-le ſur le dos juſqu'au croupion. Aſſaiſonnez-le de ſel, poivre & fines herbes bien hachées. Mettez-le dans une braiſe, (Voyez *Braiſe*,) & couvrez bien. Quand il eſt cuit, tirez-le & ſervez avec le jus qui en ſera ſorti, & un jus de citron.

Chapon à la braiſe farci. Farciſſez, comme pour le chapon à la crême. Faites-le cuire à la braiſe, & ſervez, avec un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles & mouſſerons, culs d'artichauts, pointes d'aſperges; paſſez à la caſſerole au lard fondu; mouillez d'un bon jus que vous dégraiſſez & liez avec un coulis de veau & de jambon.

Chapon à la broche. Plumé, vuidé, & blanchi, mettez-le à la broche ; bardez & ficelez. Lorsqu'il est presque cuit, ôtez les bardes ; panez-le d'une mie de pain bien fine, & faites prendre couleur.

Chapon à la broche aux capres. Au lieu d'anchois, mettez des capres. Le procédé est le même d'ailleurs, que ci-dessus. La sauce se fait avec essence de jambon dans laquelle on met une petite poignée de capres, qu'on fait mitonner à petit feu.

Chapon à la broche aux écrevisses, comme ci-dessus. On farcit le corps d'un ragoût d'écrevisses, & on le sert avec un ragoût d'écrevisses par-dessus.

Chapon à la broche aux fines herbes : même procédé que ci dessus. On le sert avec l'essence de jambon, ou tel autre ragoût qu'on veut.

Chapon à la broche aux huitres : de même.

Chapon à la chicorée. (*Potage de*) Préparez le chapon, comme dessus. Faites blanchir, & ensuite cuire de la chicorée dans de bon bouillon ; & dressez sur votre potage le chapon, avec un cordon de chicorée. Potage de chapon au céleri, comme les précédens, si ce n'est qu'au lieu de chicorée, on se sert de céleri.

Chapon à la crême. Retroussez & bardez ; mettez à la broche ; quand il est cuit, ôtez-en l'estomac ; hachez-en la chair, avec tettine de veau, lard blanchi, graisse de bœuf, champignons, truffes, un peu de jambon, persil & ciboules, blancs de perdrix, si vous en avez, sel, poivre, muscade, girofle, douze grains de coriandre pilés, un peu de mie de pain trempée dans la crême ; pilez dans un mortier, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds. Farcissez-en votre chapon, à la place de l'estomac ôté, unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu ; panez le tout de mie de pain bien fine, & faites cuire au four dans une tourtiere.

Chapon à la daube. Lardez le de moyen lard ; assaisonnez de sel, poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette,

& le mettez dans un pot avec du bouillon & du vin blanc ; faites bouillir, jusqu'à consommer. Laissez refroidir à demi ; tirez & servez à sec sur une serviette blanche.

Chapon au riz. (Potage de) Arrangez, comme les précédens, dans un pot à part. Prenez un quarteron de riz ; lavez-le à plusieurs eaux. Faites égoutter & sécher au feu. Faites-le cuire ensuite à petit feu avec de bon bouillon, en le mouillant & le remuant de tems en tems ; étant cuit, tenez-le chaudement sur des cendres chaudes ; mitonnez des croûtes ; égouttez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage avec une bordure de riz autour ; & jettez sur le tout un jus de veau clair.

Chapon aux anchois à la broche. Détachez la peau de la chair de l'estomac, en passant le doigt entre. Ratissez du lard bien blanc ; assaisonnez de sel, poivre, persil & ciboules hachés avec deux anchois. Mettez cette farce entre la peau & la chair de l'estomac. Bardez-le de lard ; ficelez & embrochez ; faites cuire à petit feu. Prenez deux anchois bien lavés, dont vous ôterez la grosse arrête ; délayez-les dans un coulis clair de veau & jambon ; que la sauce ait de la pointe : mettez quelque tems sur la cendre chaude ; & quand elle sera faite, servez sur le chapon, les bardes ôtées.

Chapon aux oignons. (Potage de) Blanchissez-le dans plusieurs eaux tiédes ; mettez-le à l'eau froide ; essuyez & bardez de lard. Ficellez le & l'empotez avec bon bouillon, & faites cuire. Faites blanchir de petits oignons à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garnissez d'un cordon de petits oignons ; ôtez la barde de votre chapon ; dressez-le sur le potage, & par-dessus un jus de veau clair, ou coulis blanc, ou purée verte.

Chapon aux olives farcies. (Entrée de) Détachez la peau de l'estomac de la chair ; ôtez cette chair ; hachez-la & la pilez ensuite dans un mortier avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules & champignons

hachés, un peu de mie de pain trempé dans la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout assaisonné convenablement; farcissez-en l'estomac de votre chapon, dans lequel vous aurez mis tel ragoût que vous voudrez. Mettez-le dans une bonne braise, feu dessus & dessous. Pelez des olives, comme vous feriez d'une poire, sans casser la peau; mettez dans cette peau de la farce de la grosseur du noyau. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, & les mettez mitonner dans l'essence de jambon. Retirez votre chapon; égouttez le & le servez proprement, votre ragoût d'olives par-dessus.

Chapon aux racines. (*Potage de*) Prenez un chapon bien mortifié; faites le cuire dans du bouillon avec bardes de lard, oignon piqué de cloux, quelques tranches de citron; mettez ce bouillon dans une marmite; empotez-y un autre chapon gras avec de petites ciboules entieres, racines de persil, panais; & le chapon cuit, retirez-le; faites mitonner des croûtes avec ce bouillon; dégraissez; servez le chapon par-dessus, & garnissez votre potage de panais & petites ciboules: avant de servir, arrosez avec du jus de veau.

Chapon. (*Coulis de*) Prenez un chapon rôti; pilez-le dans un mortier, le plus qu'il se pourra; passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & quand elles seront bien rousses, mettez-y du persil, basilic, un peu de mousserons bien hachés, que vous mêlerez avec le reste; passez le tout sur le fourneau; ajoûtez-y de bon bouillon, & passez le tout à l'étamine.

Chapon. (*Eau de*) Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre, avec trois pintes d'eau. Quand elle sera diminuée d'une chopine, retirez le chapon sans presser. Cette eau est très-nourrissante, sur-tout si l'on fait bouillir avec le chapon de l'orge mondé.

Chapon en ragoût. Prenez-le bien mortifié; coupez par la moitié; lardez de gros lard; passez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite; mettez de bon bouillon, bouquet de fines herbes,

truffes, champignons, assaisonnemenr de bon goût. Faites mitonner; liez la sauce, & servez avec foies gras rôtis, ou persil frit.

Chapon. (*Jus de*) Faites rôtir à demi. Pressez-le ensuite très-fort pour en exprimer le jus dont on se sert pour nourrir des potages & la plûpart des ragoûts. Le jus de toutes les volailles & menu gibier, se tire de même.

Chapon. (*Tourte de blanc de*) Prenez du blanc de chapon; hachez-le menu avec écorce de citron confite, massepains, jaunes d'œufs, eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur une abaisse fine; faites cuire au four sans couvrir d'une autre abaisse, & glacez avec du sucre en poudre à l'ordinaire, en servant, jettez dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

Chapon. (*Autre tourte de blanc de*) Hachez du blanc de chapon fin, autant de moëlle ou de graisse de bœuf. Garnissez une abaisse de ce hachis, & le hachis de truffes, champignons, crêtes, ris de veau, lard pilé, sel & poivre; recouvrez d'une seconde abaisse. Faites cuire environ une heure & demie au four. Mettez en servant du jus de mouton. Il est encore plusieurs façons d'apprêter le chapon; mais elles sont trop compliquées pour cet ouvrage, qui n'a pour objet que la cuisine à portée de tout le monde. [Voyez dans le *Dictionnaire domestique*, qui se trouve chez le même libraire que celui-ci, la *maniere d'engraisser les chapons.*]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du chapon, jeune, tendre & gras est un aliment délicat, de bon goût, léger, aisé à digérer, & nourrissant pour tout le monde, même pour les convalescens, dès qu'on leur permet de manger de la viande.

CHARBONNÉE: petit aloyau de bœuf, tiré des fausses côtes. Quand elle est tendre, on la met sur le gril avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, huile fine, & panée avec mie de pain.

Charbonnée à la braise. On la fait cuire avec sel, poivre, bouquet garni de persil, ciboules, thym,

laurier, basilic, cloux, oignons, racines, & ce qu'il faut de bouillon pour la mouiller, & on la sert avec différens ragoûts de légumes.

CHERVIS : racine connue, de la grosseur du doigt, d'un demi-pied ou huit pouces de longueur, douce & fort bonne à manger, qu'on fait cuire dans l'eau, après l'avoir bien nettoyée; on la met ensuite dans une pâte claire, & on la fait frire. Elle est plus saine cuite à l'eau bouillante, & apprêtée avec de bon beurre; ou comme les cercifis. (Voyez *Cercifis.*)

Observation médecinale.

La racine de chervis, jeune & tendre, est un aliment adoucissant, nourrissant, apéritif, & qui se digere assez aisément.

CHEVREAU : le petit de la chevre. Il faut le prendre jeune, au-dessous de six mois, & tettant encore, sans quoi sa chair est coriace, d'un goût fort & désagréable, & difficile à digérer. On le fait blanchir à l'eau, ou sur la braise. On le pique de menu lard; on le fait cuire à la broche. On le sert sans sauce, ou à la sauce verte; ou à l'orange, avec sel & poivre, ou enfin à la vinaigrette. On peut aussi lui faire les mêmes apprêts qu'à l'agneau. (Voyez *Agneau.*)

Observation médecinale.

La chair d'un chevreau qui tette est un aliment délicat, leger, de facile digestion, & qu'on peut permettre aux personnes délicates & à celles qui ont l'estomac foible; on en excepte cependant celles qui ne peuvent digérer la chair du veau.

CHEVREUIL : bouc ou chevre sauvage. Il faut le prendre jeune, tendre & bien nourri.

Chevreuil à la Bourguignone. (Voyez *Cerf.*)

Chevreuil en casserole. Lardez de gros lard; passez au lard fondu avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf, ou eau chaude, un verre de vin blanc. Liez la sauce avec farine frite, & servez chaudement avec un jus de citron. On peut lier aussi la sauce avec de

bon coulis, un jus de citron & des capres, en servant. On peut encore, cuit, comme dessus, le servir à sec sur une serviette, avec cresson amorti dans le sel & vinaigre, ou garni de persil frit.

Chevreuil en civet. (Voyez *Cerf.*)

Chevreuil. (*Pâté de*) Voyez *Cerf.*

Chevreuil rôti, avec différentes sauces. Prenez une longe de chevreuil; piquez-la de menu lard; mettez à la broche. Passez des oignons à la poële, avec du lard; passez ces oignons à l'étamine avec du vinaigre, une goutte d'eau; assaisonnez de sel & poivre blanc. Ou faites une sauce douce. (Voyez *Sauce.*) Ou enfin passez la rate à la casserole avec lard fondu & un oignon. Pilez le tout dans un mortier; passez-le à l'étamine avec du jus de mouton & jus d'un citron, des champignons, sel & poivre blanc.

Chevreuil. (*Tettine de*) Faites blanchir à l'eau; coupez-la par rouelles; faites frire avec du jus de citron; ou faites cuire avec quelque ragoût. Hachez-la ensuite, & faites-en une omelette, comme celle du rognon de veau.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreuil jeune, gras, tendre, & cuit comme il faut, est un aliment de bon goût, délicat, & assez facile à digérer, qui convient à tout le monde, excepté aux personnes dont l'estomac ne s'accommode que de la viande blanche.

CHOCOLAT : pâte séche, faite avec les amandes du cacao, & du sucre, à laquelle nous ajoûtons la vanille & une infinité d'ingrédiens que les Américains inventeurs n'avoient pas imaginé d'y faire entrer. [Voyez le *Dictionnaire domestique*, article *Chocolat.*] On le mange en tablettes; on le prend en boisson; on l'emploie à faire des crêmes. Le chocolat ne peut réussir, si l'on ne sçait choisir le cacao; ceux qui connoissent celui de Galicola, n'ont que faire d'en choisir d'autres; il faut prendre garde que les grains soient en dedans, de couleur brune & d'un pourpre foncé; car ceux qui sont rouges ne valent rien : ils font le chocolat rude & amer; mais

on ne connoît bien le cacao qu'après qu'il eſt rôti ; car alors on voit s'il y a beaucoup de ces grains rouges. Il faut que le cacao ſoit rôti au point que le goût & la couleur du chocolat le demande. Après l'avoir mis dans une poële de cuivre ou de fer, ou dans un pot de terre non verniſſé, vous le mettez ſur le feu & le remuez ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il ſoit extérieurement noir, comme des marrons rôtis ; pour cette premiere fois, on ne peut guères le trop brûler ; enſuite il faut éplucher le cacao, & le bien vanner; pour ſçavoir s'il eſt aſſez rôti, le meilleur eſt d'en faire une épreuve ; prenez une once de cacao, & une demi-once de ſucre, que vous réduiſez en pâte pour en mieux diſtinguer le goût & la couleur ; car s'il n'eſt pas aſſez brun, & qu'il ne ſente point aſſez le rôti, on peut le rôtir encore une fois, mais legérement, parce qu'étant privé de ſon écorce, il ſe brûle aiſément, & prend un méchant goût. Lorſque l'on a réduit ainſi le cacao au point de la cuiſſon qu'il doit avoir, on le pile au mortier, afin qu'il ſoit plutôt réduit en maſſe ſur la plaque. Lorſque la pâte du chocolat approche d'être aſſez fine, il faut y ajoûter de la vanille, & un peu de cannelle en poudre ; la quantité dépend de la volonté. Le tout étant mêlé enſemble, vous y ajoûtez trois quarterons ou une livre de ſucre, pour une livre de cacao pilé ; le ſucre étant bien incorporé avec le reſte, vous retirez votre compoſition du mortier, pour la mettre ſur la pierre ou ſur la plaque de fer échauffée avec un réchaut de feu en deſſous ; faites auſſi chauffer le rouleau : enſuite réduiſez cette mixtion en poudre très fine, qui ſe met d'elle-même en pâte ; paſſez le rouleau deſſus peu-à-peu, juſqu'à ce qu'elle ſoit ſi fine, qu'elle ne croque pas ſous les dents ; alors on forme des tablettes d'une once, ou des rouleaux d'un quarteron ou de demi-livre. Il faut choiſir les vanilles odorantes, point trop ſéches, ni trop graſſes ; car elles ſont ſouvent ointes d'huile mêlée de baume, pour les faire paroître bonnes & fraîches : elles ſont très-difficiles à

réduire en poudre ; mais après les avoir coupées en petits morceaux avec des ciseaux, elles se pulvérisent à force de les battre & de les passer par le tamis.

Chocolat à l'Angloise. Le chocolat à l'Angloise se fait de la même façon que le précédent, excepté que vous prenez le blanc d'un œuf que vous fouettez bien, & vous en ôtez toute la premiere mousse; mettez-y fondre le chocolat, & finissez-le de même. Il faut observer que le chocolat est meilleur fait de la veille que du jour ; & ordinairement on y laisse un bon levain pour ceux qui sont dans l'usage d'en faire tous les jours.

Chocolat au lait. Il se fait de la même maniere que le chocolat à l'eau ; c'est-à-dire qu'au lieu d'eau, on se sert de lait qu'on fait bouillir. Prenez garde que votre lait ne soit pas tourné, & qu'il ne s'en aille par-dessus la chocolatiere.

Chocolat. (*Biscuits de*) Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rappé, avec une demi-livre de sucre fin passé au tamis, & quatre jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble avec une spatule: ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le sucre & le chocolat. Vous avez un quarteron de farine un peu séchée au four, que vous mettez dans un tamis ; passez-la au travers dans la composition de biscuits, que vous remuez à mesure qu'elle tombe, pour la bien mêler. Dressez vos biscuits dans des moules de papier ; jettez un peu de sucre fin dessus, en le faisant tomber legérement d'un tamis ; mettez cuire dans un four doux.

Chocolat. (*Cannelons glacés de*) Pour faire six cannelons, vous en remplirez quatre pour les mesurer avec de la bonne crême ; mettez cette crême sur le feu, pour la faire bouillir ; ensuite vous y mettrez une livre de sucre; vous prenez trois quarterons de chocolat que vous faites fondre dans de l'eau, en le mettant sur le feu dans une poële, & le remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit en

bouillie. Vous y ajoûtez six jaunes d'œufs, que vous délayez bien ensemble; mettez-y aussi la crême; lorsque vous aurez bien mêlé le tout ensemble, vous le passez au tamis pour le mettre dans une salbotiere, pour le faire prendre à la glace; quand la crême sera prise, vous la travaillez pour la mettte dans les moules à cannelons, que vous enveloppez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaisseau qui ne retienne point l'eau; lorsque vous serez prêt à servir, vous leur ferez quitter le moule de la même façon que les précédens.

Chocolat. (Conserve de) Prenez deux onces de chocolat rapé; faites cuire une livre de sucre à la premiere plume, & mettez-y votre chocolat; remuez-le pour le délayer, & dressez votre conserve tout chaude.

Chocolat. (Crême de) Il faut mettre sur un demi-septier de crême une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de sucre; détrempez le tout ensemble; faite-le bouillir, & consommer d'un quart, en le tournant avec une spatule. Ensuite vous y mettrez du bon chocolat rapé, autant qu'il faut, pour qu'elle en ait le goût & la couleur; après quoi, vous lui donnerez cinq ou six bouillons; vous la passerez par un tamis; & vous la dresserez, pour la servir froide.

Chocolat (Crême de) au bain-marie. Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait; ajoûtez-y une chopine de crême, & un demi-septier de lait. Mêlez bien le tout de sucre à discrétion. Faites bouillir de l'eau dans une casserole; mettez dessus le plat où vous aurez dressé votre crême; de sorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante; recouvrez-le d'un autre plat; & ne l'ôtez que quand la crême sera prise.

Chocolat. (Crême veloutée au) Prenez six tablettes de chocolat; coupez-les bien minces; pour trois demi-septiers de crême & un demi-septier de lait, que vous mettez dans une casserole avec une écorce de citron verd, cannelle en bâton, & coriandre.

Faites réduire aux deux tiers, & y mettez votre chocolat; faites faire quelques bouillons. Retirez; paſſez dans une ſerviette mouillée. Quand elle ſera un peu plus que tiéde; délayez-y comme un pois de preſſure, & faites-la prendre ſur de la cendre chaude. On peut la ſervir froide, ſi l'on veut.

Chocolat. (*Diablotins de*) Prenez du bon chocolat; s'il eſt trop ſec, mettez-le amollir à l'étuve. Mettez-y un peu de bonne huile d'olive, pour le bien travailler avec une cuillere. Vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire de petites boulettes groſſes comme des noiſettes, que vous mettez ſur de petits quarrés de papier d'un bon pouce de diſtance égale. Quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier de coin en coin; vous en appuyez un ſur la table, & l'autre que vous ſecouez pour les applatir, pour qu'ils ſe glacent d'eux-mêmes. Vous les glacez, ſi vous voulez, avec de la nompareille blanche; & vous les piquerez tous avec du cannelas; & vous les faites ſécher à l'étuve.

Chocolat. (*Dragées de*) Faites tremper un peu de gomme adraganth avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge, en preſſant fort, pour qu'elle paſſe toute. Mettez-la dans un mortier avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin, que vous abbatrez avec un rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu; coupez-en de petits morceaux pour les arrondir de la groſſeur d'un pois; mettez-les ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs, vous les couvrirez de ſucre, en obſervant la même façon qu'il eſt expliqué pour les dragées.

Chocolat. (*Eau de*) Comme ce qui compoſe le chocolat, eſt ſur-tout la vanille & le cacao, ce ſont ces deux fruits, qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat. Il ſemble qu'il ſeroit plus à propos de ſe ſervir du chocolat même, puiſque dans ſa compoſition

position se trouvent la cannelle & d'autres drogues très-cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao & à la vanille seuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre, comme si vous vouliez faire du chocolat : vous broyerez ensuite le cacao seulement ; & vous laisserez la vanille sans la piler : vous les mettrez ensemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : vous les distillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de phlegmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un syrop que vous ferez, à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : vous passerez la liqueur à la chausse ; & quand elle sera claire, prenez deux onces de cacao, un gros de vanille, trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, & deux pintes & trois demi-septiers d'eau.

Chocolat en olives. Pilez dans un mortier une tablette de chocolat; lorsqu'il est fin, vous y mettez trois blancs d'œufs avec du sucre en poudre : il en faut suffisamment, pour que vous puissiez en former une pâte; pilez le tout ensemble, & ajoûtez-y du sucre jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; retirez-la du mortier, pour la mettre sur une table avec du sucre fin ; coupez-en de petits morceaux égaux que vous roulez un peu dans les mains, avec du sucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les à mesure sur des feuilles de papier blanc, posées sur des feuilles de cuivre ; faites-les cuire dans un four doux.

Chocolat. (*Fromage de*) Prenez une demi-livre de bon chocolat ; mettez-y environ un demi-septier d'eau, pour le faire fondre sur le feu ; vous aurez soin de le remuer toujours avec une spatule ; quand vous verrez qu'il sera bien fondu, & réduit comme une bouillie legere, vous y mettrez six jaunes d'œufs que vous délayerez bien dedans ; vous aurez une pinte de bonne crême ; faites-lui faire un bouillon ; mettez-y une demi-livre de sucre ;

ensuite vous mettez la crême dans la poële où est votre chocolat, que vous remuerez bien ensemble sur le feu ; lorsque les œufs seront pris, mettez votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez avec la houlette, & la mettrez ensuite dans un moule à fromage, pour le remettre à la glace.

Chocolat. (*Glacé de*) Vous prenez trois demi-septiers de crême & un demi-septier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de sucre ; vous aurez une demi-livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau, en les mettant dans une poële sur le feu, que vous remuerez avec une spatule ou cuillere de bois ; & vous ferez réduire le tout jusqu'à ce qu'il soit en bouillie. Il faut y ajoûter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec du lait & de la crême ; vous verserez le tout dans la poële avec le chocolat, pour le mêler ensemble ; ensuite il faut le verser dans une terrine, jusqu'à ce que vous soyez prêt à mettre à la glace.

Chocolat. (*Massepain de*) Echaudez deux livres d'amandes douces ; lavez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier : faites cuire une livre de sucre à la plume ; mettez-y vos amandes ; desséchez la pâte à petit feu ; tirez-la de la poële, & mettez-la refroidir. Quand elle sera froide, vous y jetterez trois onces de chocolat pilé & passé au tamis, & un blanc d'œuf ; & vous manierez le tout ensemble : vous pourrez former une abaisse d'une partie de ladite pâte ; vous la découperez avec des moules de fer-blanc ; vous en passerez à la seringue : ceux qui seront découpés, vous les pourrez glacer d'une glace royale.

Chocolat. (*Mousse de*) Faites fondre six onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez sur un petit feu doux ; remuez-le avec une spatule ; quand il sera bien fondu & réduit comme une espece de bouillie, vous le retirerez de dessus le feu pour y mettre six jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans : ensuite vous y mettrez une

pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoûtez-y une demi-livre de ſucre; mettez le tout enſemble dans une terrine; lorſque le ſucre ſera fondu, & que la crême ſera rafraîchie, vous finirez les mouſſes.

Chocolat. (*Paſtille de*) Pour une livre de ſucre fin, vous ferez fondre une once de gomme adraganth avec un peu d'eau; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez-la au travers d'une ſerviette; mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & paſſé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour. Pilez le tout enſemble, en mettant le ſucre peu-à-peu, juſqu'à ce que cela vous faſſe une pâte maniable; enſuite vous l'ôtez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur ou du deſſein que vous jugerez à propos, ou des ingrédiens en grains de bled, de café, de pois, de lentilles, des coquillages, & autres choſes à votre volonté.

Chocolat pris en boiſſon. Ordinairement les taſſes ſont marquées par tablettes; mais la régle eſt dix taſſes par livre; vous prenez donc autant de tablettes que vous en voulez de taſſes: mettez fondre du chocolat au naturel dans une cafetiere où vous avez mis l'eau de la quantité que vous en voulez faire; faites-le bouillir & un peu mitonner ſur de la cendre chaude; quand il ſera fondu, & prêt à prendre, délayez un jaune d'œuf avec du chocolat, & mettez-le dans votre cafetiere; vous le remettrez ſur un feu doux, & le remuerez bien avec le bâton. Il faut obſerver qu'il ne bouille point après que vous aurez mis le jaune d'œuf. Suivant la quantité de taſſes que vous ferez, vous mettrez des jaunes d'œufs; il en faut un pour quatre ou cinq taſſes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chocolat eſt un aliment nourriſſant, fortifiant, ſtomachique, plus ou moins échauffant, aromatique & agréable, à proportion de la quantité de vanille

& des autres ſubſtances échauffantes qu'on y a fait entrer. Il convient principalement aux perſonnes qui ont l'eſtomac froid, pareſſeux, qui ſont ſujettes aux glaires, à la pituite, au dévoiement, aux indigeſtions, aux migraines : il eſt contraire à celles qui ſont échauffées, ſujettes à l'altération, aux ardeurs d'eſtomac & d'entrailles, à l'inſomnie. Le chocolat dit *de ſanté*, que l'on nomme ainſi, parce qu'il contient moins d'ingrédiens échauffans, eſt auſſi moins nuiſible aux dernieres perſonnes, & moins utile aux premieres. En général, l'uſage habituel du chocolat nuit à la jeuneſſe, & eſt utile aux vieillards & même aux adultes qui menent une vie ſédentaire : accommodé au lait, il échauffe & irrite moins, mais il eſt plus peſant, & ſe digere lentement.

CHOU : plante potagere dont on cultive pluſieurs eſpeces, ſçavoir choux verds à grandes feuilles, choux-friſés, choux-pommés, choux-fleurs, choux-raves & choux-rouges. [Voyez le *Dictionnaire domeſtique*, chez *Vincent*, rue S. Severin.]

Chou à la Bavaroiſe. Coupez un chou de Milan en quatre ; faites-le blanchir ; & faites blanchir d'autre part, une andouille ordinaire ; coupez-la en deux ; ficellez le tout ſéparement, & le faites cuire enſemble dans une bonne braiſe avec bouillon, ſel, poivre, bouquet de toutes ſortes de fines herbes, trois cloux, deux oignons. Tirez & dégraiſſez. Servez l'andouille au milieu, les choux autour, & ſur le tout une ſauce claire de bon goût. Les cervelas & ſauciſſes ſe ſervent de même.

Chou à la Flamande. Coupez un chou menu, & le faites blanchir. Paſſez au beurre, ail, échalottes, perſil, ciboules, champignons. Egouttez vos choux : faites-les cuire avec vos fines herbes, ſans mouiller ; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, & ſervez à courte ſauce.

Choux. (*Potage de*) *au gras.* Le procédé eſt le même que celui ci-deſſous, ſinon que vous faites cuire les choux au bouillon gras, ou avec la piéce de gibier, ou volaille que vous y voulez ſervir ;

& l'on met ſur le potage dreſſé un coulis clair de veau & de jambon.

Choux (Potage de) au maigre. Nettoyez vos choux; lavez & faites blanchir. Ficellez & les empotez avec une douzaine d'oignons, carottes, panais & racines de perſil. Mouillez d'une purée claire, quelques cloux, & ſel. Quand ils ſeront à demi-cuits, mettez deux cuillerées de jus d'oignons. Faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines, en coupant par tranches quatre ou cinq oignons, des carottes & des panais que vous paſſerez dans une caſſerole avec de bon beurre. Etant cuits, poudrez-les d'un peu de farine; remuez juſqu'à ce qu'elle ait pris un peu de couleur. Mouillez de quelques cuillerées de bouillon de poiſſon ou de racines; mettez-y quelques croûtes, un peu de perſil & de baſilic, & laiſſez mitonner. Paſſez le tout à l'étamine, & mettez ce coulis dans votre marmite aux choux. Achevez d'y faire cuire le tout. Mitonnez des croûtes dans un plat, où vous mettrez votre bouillon de choux. Mettez un pain au milieu. Tirez les choux de la marmite; faites-en un cordon tout-autour, & verſez ſur vos croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

Choux. (Ragoût de) Coupez en quatre la moitié d'un gros chou. Faites-le blanchir, & le mettez dans l'eau fraîche. Ficellez-le, après l'avoir égoutté, & faites cuire à la braiſe. Coupez-le enſuite en pluſieurs tranches. Faites ſuer dans une caſſerole une tranche de jambon; mouillez-la de jus & de bouillon avec un bouquet, champignons, truffes, cloux & pointe d'ail, demi-feuille de laurier. Faites bouillir quelques tours. Paſſez cette eſſence, & la mettez ſur vos choux. Faites un peu bouillir, & ſervez avec quelle viande vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chou ſert le plus ſouvent en aſſaiſonnement; comme tel, il eſt aſſez adouciſſant, apéritif, laxatif, ſavonneux ou fondant, propre à corriger les humeurs acides, à hâter la digeſtion, à prévenir le ſcorbut

ou à en empêcher les progrès. Certains poumoniques s'en trouvent bien. Il n'y a que des personnes fortes & les meilleurs estomacs qui puissent faire du chou un de leurs alimens & le digérer.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE. Epluchez bien sans laisser de feuilles & de peau aux tiges qui forment la tête. Faites-les cuire à l'eau, avec sel, poivre & beurre; faites-les égoutter, & les servez sur un plat, une sauce dessous, faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, filet de vinaigre; pour lier mieux la sauce, il faut manier le beurre d'un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au jus de mouton. Cuits comme dessus, passez-les à la poële avec lard fondu, persil, ciboules entieres & sel; faites mitonner; & pour servir, mettez du jus de mouton, poivre blanc, & filet de vinaigre.

Choux-fleurs au Parmesan. Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine. Mettez-les égoutter; faites une sauce avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre sans sel. Mettez au fond d'un plat du Parmesan rapé; arrangez dessus vos choux-fleurs, votre sauce par-dessus, avec du Parmesan; faites chauffer & attacher le Parmesan; glacez-le dessus avec la pelle rouge, ou au four.

Choux-fleurs. (*Ragoût de*) Cuits & égouttés, comme dessus, passez-les dans une bonne essence avec un morceau de beurre, sel & gros poivre. Si c'est pour servir avec de la viande, mettez la viande au milieu du plat, des choux autour. Si c'est pour entremets, servez-les seuls la sauce par-dessus.

Choux-fleurs. (*Salade de*) Cuits, comme on l'a dit, se mangent avec de bonne huile d'olives. [Voyez le *Dictonnaire domestique*.]

CHOUX, *ou* PETITS-CHOUX: espece de pâtisserie qui se fait avec du fromage mou bien gras, avec une ou deux poignées de farine, selon la quantité qu'on veut faire, écorce de citron confit hachée & de citron verd, un peu de sel, le tout bien broyé

avec quatre ou cinq jaunes d'œufs. Dressez des morceaux de cette pâte dans une tourtiere beurrée. Dorez-les, & mettez au four. Glacez à l'ordinaire, & faites sécher la glace à l'entrée du four quand ils seront cuits.

CIBOULE : plante potagere connue, d'un goût & d'une odeur piquante, d'un grand usage en cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ciboule est un assaisonnement sain, stomachique, vermifuge, anti-scorbutique, apéritif, propre à augmenter l'appétit, à aider la digestion.

CINNAMOMUM : la cannelle est la base de cette liqueur. Nous avons dit de quelle façon il la faut choisir ; comment on s'en sert pour faire de l'eau de cannelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui est une autre liqueur, mais infiniment supérieure à la premiere. La cannelle seule ne feroit qu'une liqueur séche ; c'est pourquoi les distillateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini. Vous choisirez donc de la cannelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément ; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire ; vous tirerez un peu de phlegme ; & quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; quand il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans le syrop ; & vous passerez cette liqueur à la chausse, qui sera faite dès qu'elle sera passée & clarifiée. Pour six pintes ou environ de cinnamomum, vous prendrez une once & demie de cannelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre ; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau. Vous distillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu de phlegme ; & vous prendrez, pour faire le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes & une chopine d'eau. Vous emploierez une demi-livre de cassonnade sur

le total de votre ſucre, pour engraiſſer la chauſſe, afin de pouvoir engraiſſer votre liqueur; & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre ſucre plus facilement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle eſt une écorce aromatique, agréable au goût & à l'odorat, échauffante, fortifiante, ſtomachique, propre à faire ſortir les vents & favoriſer la digeſtion, ſalutaire pour tout le monde, & ſur-tout pour les perſonnes qui ſont foibles & ſujettes aux maux de nerfs ou vapeurs.

CITRON. Les citrons ſont d'un grand uſage dans la diſtillation: on en extrait des eſprits; on en tire beaucoup de quinteſſence, quand ils ſont dans leur maturité, & qu'ils ont été bien choiſis. Le fruit intérieur, ou cette ſubſtance ſucculente, qui eſt proprement le fruit, eſt très-rafraîchiſſante; on en fait la limonade. On confit l'écorce de ce fruit; on confit auſſi ſes fleurs, qui ſont fort cordiales. La fleur de citron eſt d'un grand uſage dans la diſtillation; mais ce n'eſt pas dans ce pays. C'eſt à ſon écorce ſur-tout qu'on s'attache. Les citrons qui ont le plus de jus, ne ſont pas les plus propres à la diſtillation; mais ils ſont bons pour la limonade. Les bons citrons à diſtiller, ſont ceux dont l'écorce eſt épaiſſe & tendre, & ce ſont ceux qui ont le plus de quinteſſence; c'eſt dans ceux-là que le confiſeur & le diſtillateur trouvent le plus de matiere à leur travail. Les citrons ſe peuvent confire différemment. On nous en apporte de petits verds entiers, qui paſſent pour des citrons des Indes. Les mûrs, qui nous viennent, ſe confiſent entiers, en bâtons, en tailladins, en zeſtes & autrement, ſans parler des pâtes, marmelades & conſerves qu'on en fait. Commençons par les premieres, quoiqu'en ces pays nous n'ayons guères la commodité d'en confire de ſemblables.

Citrons au liquide. (Tailladins de) Prenez des oranges ou des citrons, ceux que vous jugerez à propos, que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour

les tourner plus facilement ; lorſque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts ; vous avez du ſucre clarifié ſuivant la quantité que vous avez de tailladins ; mettez les dans le ſucre, pour les faire bouillir quinze ou dix huit bouillons ; il faut les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële, pour le faire cuire au petit liſſé ; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons, & les remettrez dans la terrine juſqu'au lendemain, que vous remettrez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les tailladins dans le ſucre, pour les achever, en leur donnant un bouillon couvert ; ôtez-les du feu ; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans des pots de grès, pour les conſerver. Ces tailladins ſervent à faire des compôtes.

Citrons au ſec glacés. (*Tailladins de*) Vous faites confire des tailladins de la même façon que les liquides ; ou ſi vous voulez vous ſervir de ceux que vous avez au liquide, vous les retirez de leur ſyrop pour les mettre dans un ſucre cuit à la grande plume ; faites-leur prendre un bouillon dans le ſucre en remuant doucement la poële, pendant qu'ils bouillent ; après les avoir ôtés du feu, & lorſqu'ils ſeront à moitié refroidis, vous travaillerez le ſucre ſur le bord de la poële, juſqu'à ce qu'il ſe blanchiſſe, en le remuant toujours avec une cuillere ; vous prenez les tailladins avec deux fourchettes, pour les retourner dans le ſucre blanchis juſqu'à ce qu'ils ſoient glacés. Il faut les mettre à meſure ſur les grillages, pour les faire ſécher.

Citron. (*Biſcuits de*) Rapez la moitié d'un citron verd ; ne prenez que la ſuperficie de la peau, que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais, une demi-livre de ſucre fin. Battez le tout enſemble avec deux ſpatules ; enſuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, un quarte-

ron de farine passé legérement au tamis ; mêlez le tout ensemble avec le fouet ; & dressez vos biscuits en long sur des feuilles de papier blanc ; jettez du sucre fin par-dessus pour les glacer, en le passant au tamis, pour qu'il tombe également ; faites-les cuire dans un four doux. Les biscuits d'oranges & de limons se font de même.

Citrons blancs en bâtons. Il faut zester ou tourner vos citrons, suivant l'intention que vous aurez de confire ces zestes, ou de faire des roquilles. On appelle tourner, enlever la peau ou écorce fort mince & fort étroite avec un petit couteau, en tournant autour du citron. Zester, c'est couper l'écorce du haut en bas par petites bandes les plus minces qu'il se peut. Vos citrons étant ainsi accommodés, vous les coupez par quartiers, puis en bâtons, partageant ces quartiers en deux ou trois, suivant leur grosseur. Vous mettez de l'eau sur le feu, que vous faites bouillir, & vous y jettez vos citrons : on les fait bouillir ainsi avec leur jus, qui les maintient plus blancs, & qui d'ailleurs est difficile à détacher de la chair, quand ils n'ont point passé sur le feu. Il ne faut pas oublier de les mettre dans l'eau, à mesure que vous les tournez ou zestez ; autrement ils noirciroient. Lorsque vous verrez que votre chair de citron sera bien ramollie, vous la rafraîchirez & vous la mettrez ensuite au sucre comme il vient d'être clarifié : vous lui ferez prendre sept ou huit bouillons, & vous verserez le tout dans des terrines jusqu'au lendemain, que vous égoutterez le syrop, sans ôter le fruit; & lui donnez vingt ou trente bouillons, l'ayant augmenté d'un peu de sucre : vous le jettez ensuite sur vos citrons, & de même les jours suivans, que vous faites cuire votre syrop, premiérement au petit lissé, une autre fois au lissé & perlé, & enfin au perlé, l'augmentant chaque fois de sucre. Pour cette derniere cuisson, qui acheve votre fruit, vous l'égouttez & le rangez dans des pots, si c'est pour le conserver ; & votre syrop étant cuit à perlé,

vous le jetrez par dessus. Vous pouvez ensuite en tirer au sec, quand il vous plaira : il n'y a pour cela qu'à les laisser refroidir ; ce qu'on peut hâter, si l'on est pressé, en mettant le cul de la poële dans de l'eau. Cependant faites cuire du sucre à la plume ; & ayant égoutté vos citrons, jettez-les dedans, & leur faites couvrir le bouillon ; après quoi, vous les descendrez de dessus le feu ; & le bouillon étant entiérement rabaissé, vous commencerez de travailler & de blanchir votre sucre en un coin, en l'amenant avec la cuillere contre le bord de la poële. Vous passerez ensuite vos citrons dans ce sucre blanchi, & les mettrez égoutter sur des clayons : ils seront secs en fort peu de tems ; les autres fois qu'on en veut tirer au sec, il n'y a qu'à pratiquer la même chose.

Citrons. (*Conserve de*) Prenez un citron & le rapez de tous côtés, jusqu'au jus ; & pressez dans votre rapure la moitié du jus de citron. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume; ôtez-le de dessus le feu ; laissez rabaisser le bouillon; & jettez-y votre citron, en le travaillant avec la cuillere ; & quand il se formera une petite glace sur le sucre, versez-la dans vos moules. Prenez garde de ne la pas verser trop chaude, parce qu'elle pourroit être grasse.

Citrons. (*Conserve de jus de*) Vous prendrez un jus de citron que vous presserez sur une assiette d'argent ; vous la mettrez sur le feu, & vous ferez réduire le jus à moitié ; vous ferez cuire une livre de sucre à soufflé, & vous le laisserez un peu refroidir ; il faudra le remuer, deux ou trois fois avec une cuillere d'argent ; & vous y mettrez le jus, que vous remuerez encore, & ensuite vous dresserez votre conserve.

Citrons. (*Crême de*) On met le jus de six bons citrons dans un plat, avec quelques zestes, un demi-verre d'eau, & le blanc de six œufs frais : après avoir bien délayé le tout ensemble, on le passe par une serviette deux ou trois fois : ensuite

on le fait cuire ſur de la cendre chaude, le remuant toujours avec une cuillere, empêchant qu'elle ne bouille, de crainte qu'il ne ſe forme des grumeaux : étant un peu épaiſſe, dreſſez votre crême ſur une porcelaine, & la ſervez froide.

Citrons. (*Dragées de*) Coupez en petits filets des écorces de citrons, que vous mettez tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les faites blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; après les avoir jettés dans de l'eau fraîche, & laiſſés égoutter, vous les mettez dans un ſucre cuit au liſſé. Faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons; ôtez les du feu, pour les laiſſer dans le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez du ſyrop pour les mettre ſécher à l'étuve. Lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique, détrempée avec de l'eau; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que le ſucre gommé ſe ſoit attaché après les filets de citrons; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre, pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële; cette ſeconde couche étant finie, comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou ſix couches de la même façon, avec du ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé comme les deux premieres; lorſque vous jugez qu'ils ſont aſſez chargés de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin ſans les ſauter, pour les liſſer, & vous acheverez de les ſécher à l'étuve. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous vous ſervirez d'une baſſine, à la place d'une poële à proviſion.

Citrons en olives. Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rapé, ſuffiſamment pour que le goût domine, & du ſucre fin que vous pilez avec les blancs d'œufs, & augmentez à meſure, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte épaiſſe; retirez votre pâte du mor-

tier, pour la rouler en long ſur du papier blanc & du ſucre. Coupez enſuite toute cette pâte par petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains, en forme d'olives, que vous dreſſez ſur du papier pour les faire cuire dans un four très-doux; vous les conſerverez dans un endroit ſec, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Citrons entiers. Zeſtez ou tournez vos citrons, comme il a été dit ci-devant, & les jettez à meſure dans de l'eau, avec le jus de quelques-uns, afin qu'ils ne noirciſſent point. Enſuite vous les faites blanchir dans de l'eau ſur le feu, avec encore quelque jus de citron, juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets & tendres; & qu'ils quittent l'épingle; alors vous les rafraîchiſſez, les mettant dans de l'eau froide; puis avec une petite cuillere faite exprès, vous les vuiderez par un petit trou que vous ferez à la tête. Etant bien vuidés & bien nettoyés, mettez-les au ſucre clarifié, & les achevez de la même maniere que les citrons en bâtons. Vous les tirez auſſi au ſec, en faiſant cuire du ſucre à la plume, que vous blanchiſſez en un coin; & y ayant paſſé vos citrons, vous les mettez égoutter ſur des clayons, le trou en deſſous, comme vous les avez pris, en les tirant avec une cuillere & une fourchette.

Citrons. (*Eſſence diſtillée de*) Coupez par morceaux une douzaine de citrons avec le jus & l'écorce que vous mettez dans un pot bien couvert, avec trois chopines d'eau tiéde; laiſſez-les infuſer juſqu'au lendemain ſur de la cendre chaude, ou à l'étuve: enſuite vous mettrez le tout enſemble dans un alambic, pour le faire diſtiller; après que votre diſtillation ſera faite, vous la mettrez dans une bouteille de verre pour la laiſſer repoſer; comme l'eſſence eſt plus legere que l'eau qui a paſſé avec dans la diſtillation, elle monte ſur l'eau: pour les ſéparer l'une d'avec l'autre, vous mettez le pouce ſur le trou de la bouteille, & la renverſez ſens-deſſus-deſſous; l'eſſence remonte vers le cul de la bouteille, & l'eau ſe trouve du côté de votre doigt,

que vous levez un peu pour donner passage à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit toute sortie; & votre essence restera seule dans la bouteille.

Citrons. (*Glace de*) Exprimez le jus de six citrons dans trois demi-septiers d'eau ; mettez-y la superficie de l'écorce coupée en zestes, & trois quarterons de sucre; faites infuser le tout, pendant une bonne heure ; ensuite vous le passez dans un tamis serré, pour le mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace. L'on appelle *limonade* cette composition, quand on la boit liquide sans la faire glacer.

Citrons. (*Grillage de*) Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume, & vous y mettez tout de suite trois onces de citrons verds coupés en petits filets le plus minces que vous pourrez; remuez-les dans le sucre sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée ; quand il sont finis, vous y pressez promptement quelques gouttes de jus de citrons, & les dressez en forme de macarons sur des feuilles de cuivre; poudrez-les tout de suite avec un peu de sucre fin, & faites-les sécher à l'étuve. A la place des filets de citrons, vous pourrez mettre de l'écorce de citrons ratissés avec un morceau de verre cassé ; il en faut la même quantité que de celle qui est coupée en filets.

Citrons. (*Marmelade de*) Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos; ôtez-en le dur du bout de la queue, & celui de la tête ; coupez-les en quatre, & en pressez un peu de jus dans une assiette ; ensuite vous mettrez vos citrons dans de l'eau bouillante, pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, & vous les retirez dans de l'eau fraîche ; après les avoir égouttés & bien pressés dans une étamine, en la tordant fort, vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piler ; quand ils seront assez fins, vous les passerez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une spatule, pour en tirer le plus de marmelade

que vous pourrez. Sur une demi-livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y vos citrons, pour les bien mêler enſemble; remettez-les ſur le feu, pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons; quand votre marmelade ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots. Il y en a qui tournent leurs citrons pour en ôter les zeſtes, avant que de les employer.

Citrons. (*Maſſepains de*) Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez dans un mortier pour les piler avec un demi-quarteron d'écorce de citrons confits. Vous les arroſerez, de tems en tems, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu de blanc d'œuf; quand elles ſeront pilées très-fin, vous les mettrez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; vous les travaillerez en les remuant ſur un petit feu avec la ſpatule, juſqu'à ce que touchant la pâte avec les doigts, elle ne ſe colle point après. Vous la retirez enſuite de la poële, pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin deſſus & deſſous; & vous l'abbatez avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, ou la moitié moins, ſuivant le maſſepain que vous voulez faire; enſuite vous découpez cette pâte de la figure & grandeur que vous voulez, ou avec des moules de différens deſſeins; faites-les cuire dans un four doux: quand ils ſeront cuits, vous faites une glace blanche avec du jus de citron, un peu de blanc d'œuf, & du ſucre fin paſſé au tambour. Couvrez-en tout le deſſus des maſſepains; remettez-les un moment dans le four, pour faire ſécher la glace. Il y en a qui ne mettent point de citrons confits, & qui ſe contentent d'y mettre à la place de l'écorce de citron verd rapé, ou haché très-fin.

Citrons. (*Paſtilles de*) Mettez deux gros de gomme adraganth dans un verre d'eau, avec les zeſtes d'un citron entier; laiſſez-les tremper juſqu'à ce que la gomme ſoit fondue. Vous la paſſez au travers d'un linge, en la preſſant fort; mettez cette eau dans un

mortier, avec le jus de citron; jettez-y peu-à-peu une livre de ſucre fin paſſé au tambour, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous la retirez du mortier, pour en former des paſtilles de tels deſſeins que vous voudrez.

Citrons. (*Pâte de*) Levez la chair de pluſieurs citrons, juſqu'au jus; coupez-la par tailladins, & la faites blanchir. Paſſez-la enſuite à l'eau fraîche; puis mettez-la égoutter, & la preſſez dans une ſerviette: pilez-la dans un mortier, & la paſſez au travers d'un tamis: faite cuire du ſucre à la plume, & mettez-le dans votre marmelade, en le délayant doucement avec une cuillere: faites frémir votre marmelade ſur le feu; écumez-la & la dreſſez dans vos moules ou feuilles de fer-blanc, pour les mettre ſécher à l'étuve. Quand la glace eſt bien formée, retournez-les ſur un tamis, en les levant les unes après les autres, avec un couteau: il faut les remettre à l'étuve une couple d'heures, pour que la glace ſe forme de l'autre côté.

Citrons. (*Petits pains de*) Prenez un blanc d'œuf ou deux; battez-les dans un mortier, avec un peu d'eau de fleur d'orange: mettez-y du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme de la pâte de maſſepain: vous y mettez auſſi de la rapure de citron, que vous mêlerez bien parmi votre pâte; puis vous les roulerez en petites boules, groſſes comme le bout du pouce; vous les applatirez un peu; vous les rangerez ſur du papier, & les ferez cuire au four: étant cuits, vous les ôterez & les mettrez en un lieu ſec.

Citron. (*Syrop de*) Pour une livre de ſucre cuit au liſſé, vous y mettez le jus d'un citron entier; vous faites recuire le ſucre en ſyrop; ôtez-le du feu, pour vous en ſervir.

Citrons. (*Tailladins filés de*) Prenez les écorces de deux citrons, que vous coupez en petits filets ou tailladins; mettez-les cuire dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; retirez-le à l'eau fraiche, & les faites égoutter; mettez-

les

les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, pour leur donner une douzaine de bouillons ; ôtez-les du feu & laiſſez-les dans leur ſyrop juſqu'à ce qu'ils ſoient froids ; alors vous les retirez, pour les mettre égoutter & ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les ſemerez ſur une feuille de cuivre, frottée legérement de bonne huile d'olive ; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu ; prenez-en avec deux fourchettes, que vous filez legérement par-deſſus tous les tailladins, en laiſſant des vuides ; après que vous avez fini, vous retournez les tailladins ſur une autre feuille auſſi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Citrons verds confits. Vous fendez legérement ces petits citrons d'un côté, afin que le dedans prenne autant de ſucre que le reſte ; enſuite vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, & vous empêchez qu'ils ne bouillent, en y verſant, de tems à autre, de l'eau froide, pour faire abaiſſer le bouillon. Quand ils monteront au-deſſus, vous les ôterez de deſſus le feu, & vous les rafraîchirez. Il faut enſuite les faire reverdir, en les remettant ſur le feu dans la même eau, ou en d'autre, que vous ferez bouillir peu-à-peu, juſqu'à ce que vos citrons ſoient bien mollets, & qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les ôtez & les rafraîchiſſez de nouveaux ; & il n'y a plus enſuite qu'à les mettre au ſucre.

Citrons verds des Indes. Vous fendez legérement ces petits citrons d'un côté, afin que le dedans prenne autant de ſucre que le reſte ; enſuite vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, & vous empêchez qu'ils ne bouillent, en y verſant, de fois à autre, de l'eau froide, pour faire abaiſſer le bouillon. Quand ils monteront au-deſſus, vous les deſcendrez de deſſus le feu, & vous les rafraîchirez. Il faut enſuite les faire reverdir, en les mettant ſur le feu dans la même eau, ou en d'autre, que vous ferez bouillir peu-à-peu, juſqu'à ce que vos citrons ſoient bien mollets, & qu'ils quittent l'épingle. Alors

vous les ôtez & les rafraîchissez de nouveau ; & il n'y a plus, après cela, qu'à les mettre au sucre.

Citrons. (*Zestes de*) En zestant vos citrons de la maniere qu'il a été dit ci-devant, jettez les zestes dans l'eau d'un côté, comme vous faites des quartiers de citrons de l'autre, de peur qu'ils ne noircissent. Après cela, vous ferez chauffer de l'eau, & vous y jetterez vos zestes pour les faire blanchir, jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis. Il faut alors les jetter dans de l'eau fraîche, & les laisser refroidir, & ensuite les mettre au petit sucre. Vous faites chauffer le tout sur le feu, de sorte que vous y puissiez souffrir les doigts. Cependant vous égouttez vos zestes ; & les ayant mis dans une terrine, vous versez votre sucre par-dessus ; il faut qu'ils trempent un peu plus qu'à l'ordinaire ; vous les laissez ainsi jusqu'au lendemain, que vous les égouttez sur une passoire ; & vous faites cuire votre syrop au petit lissé. Vous remettez ensuite ce syrop par-dessus vos zestes ; & de même le lendemain, l'ayant fait cuire au petit perlé, en l'augmentant de sucre. Le jour d'après, égouttez vos zestes, & les mettez sécher à l'étuve sur des clayons ou sur la grille, avec une terrine au-dessous pour recevoir le syrop qui en découlera. Vous les retournerez de tems en tems ; jusqu'à ce qu'ils soient bien secs & les serrerez ensuite dans des boëtes, pour vous en servir au besoin.

Observation médecinale.

Le citron est un des fruits les plus sains que nous ayons ; son jus acide est rafraîchissant, apéritif, stomachique, propre à prévenir & à corriger la corruption des humeurs du corps, & leur trop vive circulation ; à arrêter les progrès, & opérer la guérison des maladies qui en proviennent, comme les fievres malignes & putrides, le scorbut, l'état inflammatoire du sang, les fiévres chaudes, les hémorragies : son écorce est legérement astringente, stomachique, utile aux estomacs foibles, aux personnes sujettes aux glaires, au dévoiement, à l'in-

continence d'urine, aux hémorrhagies du nez ou autres, & aux vers.

CITRONNELLE ou EAU DE CITRON. Choisissez les citrons qui auront la couleur la plus vive, qui seront pointillés, dont l'écorce sera grasse & épaisse. Vous en leverez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune & de n'en point laisser; vous les mettrez dans l'alambic, & vous les distillerez avec de l'eau & de l'eau-de-vie à un feu un peu vif. Vous ne tirerez point de phlegme, par rapport au goût d'empyreume; vous ferez ensuite le syrop, comme pour toutes les autres liqueurs, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés; vous les passerez à la chausse, pour clarifier le mêlange; & votre liqueur sera faite. Pour cinq pintes & une chopine d'eau de citronnelle commune, prenez quatre citons moyens, trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes & un demi-septier d'eau, pour le syrop de votre liqueur.

CITROUILLE : fruit d'une plante potagere qui rampe, dont la chair est ferme, blanche & d'un goût assez agréable.

Citrouille en andouillettes. Faites-la bien cuire & égoutter; maniez-la avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, persil & fines herbes hachées, sel, poivre & girofle en poudre. Formez-en des andouillettes; mettez-les dans une terrine au four avec beaucoup de beurre. Quand elles sont cuites, dégraissez-les & les faites rissoler.

Citrouille fricassée. Coupez en morceaux; faites bouillir dans l'eau suffisamment pour l'amollir. Faites égoutter; & fricassés, avec lait, beurre, sel & poivre, ajoûtez sur la fin, deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

Citrouille. au lait. (*Potage de*) Coupez votre citrouille en petits morceaux; passez-la à la poële au beurre blanc avec sel, poivre, persil, cerfeuil & autres fines herbes hachées. Mettez-la ensuite

dans un pot de terre avec du lait bouillant. Faites-lui faire quelques bouillons; dressez votre potage avec un peu de poivre blanc garni de croûtons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La citrouille mûre est un fruit adoucissant, rafraîchissant, apéritif, laxatif, qui se digere assez facilement, & convient aux personnes sujettes aux ardeurs internes, insomnies & difficultés d'uriner: quand elle est bien cuite, les gens délicats même peuvent en manger.

CLAREQUETS. C'est une espece de pâte transparente, & qui est fort en usage dans les offices. Il s'en fait de différentes sortes. (Voyez *Cerises*, *Coings*, *Groseilles*, *Muscats*, *Oranges*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.)

COCHENILLE. (Voyez *Couleur rouge*.)

COCHON: il en est de deux especes; le domestique, & le sauvage, ou sanglier. Pour ce dernier, (voyez *Sanglier*.) Le cochon ni trop jeune ni trop vieux, est le meilleur pour la santé. Sa chair est d'un assez bon goût, mais difficile à digérer, & n'est propre qu'aux gens qui, faisant beaucoup de dissipation, ont besoin d'un aliment qui ne se dissipe pas aisément, ou à ceux qui ont un bon estomac. On trouvera, sous les noms particuliers des parries de cet animal, les différentes manieres de les apprêter ou de s'en servir. Beaucoup de personnes aiment le cochon de lait ou rôti, ou aux différentes manieres dont on l'accommode.

Cochon de lait à la broche. Echaudez-le à l'eau bouillante; vuidez-le, & mettez dans le ventre sel, poivre, ciboules, oignon piqué de cloux, un morceau de beurre, & le mettez à la broche: arrosez-le de beurre frais ou d'huile d'olive, & faites lui prendre belle couleur. Servez avec sel, poivre blanc & jus d'orange. On le farcit aussi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, capres, un anchois, fines herbes, sel & poivre passés à la casserole. Bien ficelé, on le fait cuire comme dessus,

Cochon de lait à la daube. Mettez-lui dans le corps ſel, poivre, cloux pilés, un peu de ſauge. Enveloppez-le & le mettez dans une poiſſonniere avec bouillon, vin blanc, ſel, poivre, cloux de girofle & laurier; faites bouillir. Tirez quand il ſera cuit, & ſervez à ſec ſur une ſerviette. Couvert d'une autre ſerviette, ainſi apprêté, il ſe mange chaud & froid.

Cochon de lait au pere Douillet. Coupez la tête; fendez le cochon & le coupez en quatre; piquez de gros lard aſſaiſonné; mettez une ſerviette au fond d'une marmitte; couvrez-la de bardes de lard. Mettez vos quartiers, la tête au milieu. Aſſaiſonnez d'épices & fines herbes, rocamboles, oignons, baſilic, laurier, citron verd, carottes, panais; recouvrez de bardes de lard, & du reſte de la ſerviette. Coupez en tranches deux ou trois livres de rouelle de veau; mettez-les dans une caſſerole avec des bardes de lard; quand elles commenceront à s'attacher, comme pour le jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; & vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc. Quand le cochon ſera cuit, retirez-le. Si vous voulez le ſervir pour entremets, laiſſez-le refroidir dans ſon jus. Nettoyez-le enſuite pour qu'il ſoit blanc; ſervez à ſec, ſur une ſerviette, garni de perſil verd. Si vous voulez le ſervir pour entrée, ſervez chaud & par-deſſus un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de Veau.*) On le peut ſervir auſſi avec un ragoût de pois verds, ou avec une purée. (Voyez *Pois* & *Purée.*) Pour les parties du cochon, *voyez* aux articles particuliers les différens apprêts qu'on en fait.

Cochon de lait en ragoût. Coupez-le en quatre; paſſez-le à la caſſerole avec lard fondu. Faites-le cuire avec du bouillon & un verre de vin blanc, bouquet, ſel, poivre, champignons, olives deſoſſées, qu'on fait bien cuire; liez la ſauce avec la farine; ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du cochon eſt difficile à digérer, ne fournit

que des sucs grossiers qui sont sujets à former des humeurs de mauvaise qualité & à causer des maladies putrides, des maladies de peau : il n'y a que les gens les plus robustes & qui travaillent beaucoup de corps, ou font des exercices violens, qui doivent se permettre le cochon ; encore pourront-ils avoir bientôt lieu de s'en repentir, s'ils en mangent très-souvent ou beaucoup à la fois. Les personnes délicates & ceux qui menent une vie sédentaire, ne doivent pas en manger, de quelque maniere qu'il soit accommodé, si ce n'est un peu de jambon bien cuit. La chair du cochon de lait est visqueuse, relâche l'estomac, émousse les sucs digestifs, & lâche souvent le ventre; ce qui prouve qu'il en faut user modérement.

COINGS : nous avons de trois sortes de coings ; deux de cultivés, & une de sauvages. Les derniers qui sont les plus petits de tous, & croissent dans les lieux pierreux, sont peu employés. Les cultivés, tant les gros que les petits, servent à faire des confitures, des syrops, & plusieurs autres choses : il faut préférer ceux qui sont petits, parce qu'ils sont plus odorans & d'un beau jaune, quand ils ont acquis leur maturité ; les gros sont plus pâles, moins odorans, & ont la chair plus molle.

Coings à la bourgeoise. (*Compôte de*) Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings, suivant qu'ils sont gros; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts ; ensuite vous les retirez dans l'eau fraîche, pour les couper par quartiers, les peler & en ôter les cœurs. Mettez-les dans une poële avec un peu de sucre clarifié, pour leur faire prendre quelques bouillons ; quand ils seront assez cuits, vous les dresserez dans le compôtier avec le syrop, & vous les servirez chaudement.

Coings à la cendre. (*Compôte de*) Enveloppez dans plusieurs morceaux de papier mouillé, autant de coings qu'il vous en faut pour faire une compôte ; mettez-les dans de la cendre chaude, pour les faire cuire à très-petit feu ; quand ils fléchissent sous les doigts, vous les ôtez des papiers pour

les couper par quartiers. Il faut les peler proprement, & en ôter les cœurs; mettez-les dans une poële avec un demi-verre d'eau, une demi-livre de ſucre; achevez de les faire cuire; ayez le ſoin d'en ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, avec des morceaux de papier; dreſſez dans le compôtier; ſi le ſyrop n'a point aſſez de conſiſtance, vous lui ferez faire encore quelques bouillons pour le faire réduire; verſez-le ſur les coings; il faut ſervir cette compôte chaude.

Coings à l'écarlate. (Pâte de) Faites cuire dans un four de gros coings entiers; puis vous leur ôtez la peau, & vous les paſſez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule; mettez-les dans une poële, pour les faire deſſécher à moitié ſur un petit feu; enſuite vous les couvrez, & les entretenez chauds ſur de la cendre chaude, pour les faire rougir. Quand ils ſeront rouges, vous y mettrez de la cochenille préparée, pour les rendre encore plus rouges; délayez bien cette marmelade, & la remettez ſur le feu, pour achever de la faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële; faites cuire à la petite plume autant peſant de ſucre, que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez enſemble, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés l'un avec l'autre; remettez cette marmelade ſur le feu pour la faire chauffer, juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, en remuant toujours avec la ſpatule; dreſſez la dans les moules que vous mettez à l'étuve, pour la faire ſécher.

Coings au naturel. (Pâte de) Prenez des coings bien mûrs, que vous mettez entiers dans de l'eau bouillante, pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts; retirez-les pour les mettre égoutter; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; mettez cette marmelade dans une poële, pour la faire deſſécher ſur un moyen feu, en la remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële,

& vous la retirez. Sur trois quarterons de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y la marmelade que vous travaillerez avec le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlez enſemble; remettez la poële ſur le feu pour la faire chauffer, prête à bouillir, en remuant toujours; vous la dreſſerez enſuite dans les moules à pâte pour la mettre ſécher à l'étuve.

Coings. (*Clarequets de*) Vous prendrez des coings qui ſoient bien mûrs; vous les pelerez & vous en ôterez les pépins : vous en peſerez quatre livres, & les ferez cuire dans deux pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits; enſuite vous retirerez vos quartiers de coings, pour vous en ſervir à faire des compôtes. Vous jetterez après dans votre décoction les pelures & les pépins de vos coings; & vous les ferez bien bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade; après quoi, vous les verſerez dans un tamis ſur une terrine : vous ferez cuire deux livres de ſucre à la forte plume; vous peſerez une livre de votre décoction, que vous jetterez dedans; vous les remuerez bien & les laiſſerez refroidir à demi : s'ils ne ſont pas aſſez rouges, vous pouvez y ajoûter de la cochenille, enſuite les dreſſer dans des moules de verre, & les mettre à l'étuve.

Coings confits à la cardinale. Préparez des coings de la même façon que les précédens; quand ils ſeront dans le ſucre, vous y mettrez ſuffiſamment de la couleur rouge préparée avec de la cochenille, comme il eſt expliqué à l'article des *Couleurs*. Il faut en mettre juſqu'à ce que vous voyiez que les coings & le ſyrop ſoient d'un beau rouge; lorſque vous verrez que les coings ſont aſſez cuits, il faut les retirer du ſyrop pour les mettre dans une terrine; remettez le ſyrop ſur le feu, pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé; vous y mettrez les coings, ſeulement pour les faire chauffer; quand ils ſeront à demi-froids, verſez-les dans les pots.

Coings confits au liquide. Faites bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts,

dix coings jaunes & mûrs. Après, vous les mettez à l'eau fraîche, pour les couper par quartiers ; il faut les peler proprement, en ôter les cœurs, & les rejetter à mesure à l'eau fraîche ; prenez autant de livres de sucre que vous avez de livres de coings, pour le faire cuire au grand lissé ; mettez les coings dans le sucre, pour les faire bouillir ensemble sur un petit feu ; vous aurez soin de les descendre de tems en tems, pour les écumer ; lorsque vous jugerez qu'ils seront assez cuits, vous les ôterez doucement du sucre pour les mettre dans une terrine ; achevez de faite cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé ; remettez les coings dans le sucre, seulement pour les faire chauffer ; quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots, que vous ne couvrirez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids.

Coings confits au liquide d'une autre maniere. Il faut choisir des coings bien mûrs, qui soient jaunes & sains, les piquer avec la pointe d'un couteau, & les faire bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; ensuite on les tire, pour les mettre dans de l'eau fraîche ; puis on les pele & on les coupe par quartiers ; on en ôte les cœurs, & on les met à mesure dans l'eau fraîche. Quand tout est pelé, on les tire de l'eau, & on les met égoutter ; ensuite on les jette dans un sucre cuit à lissé ; on les couvre, & on les fait bouillir doucement à petit feu ; on les ôte, de tems en tems, de dessus le feu, pour les écumer & pour les achever. On fera cuire le syrop à perlé ; on les laissera refroidir, & on les mettra dans des pots : il faut pour une livre de fruit une livre de sucre. Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil, en cuisant dans le sucre ; mais, pour le plus sûr, c'est d'y jetter un peu de cochenille préparée de cette maniere. On pile cette cochenille dans un petit mortier, avec autant de crême de tartre ; on fait bouillir un verre d'eau ; & quand l'eau bout, on y jette la cochenille & la crême de

tartre. On mêle bien le tout avec un petit bâton: on y ajoûte gros comme un pois d'alun pilé ; il faut que cela ne bouille qu'un moment ; ensuite on le passe dans un petit linge ; & on en met dans les coings, quand ils cuisent, ce qu'on juge à propos pour les rougir.

Coings en gelée. (*Compôte de*) Prenez quatre coings ; coupez-les par quartiers ; ôtez-en les cœurs, & les pelez proprement ; ensuite vous les arrangez dans une poële ; vous y mettez un demi-septier d'eau & une demi-livre de sucre ; couvrez la poële & la mettez sur un petit feu pour les faire bouillir, jusqu'à ce que les coings soient cuits ; vous les ôtez du feu pour les bien écumer ; dressez les coings dans le compôtier, l'un contre l'autre ; faites recuire le sucre jusqu'a ce qu'il soit réduit en syrop, comme une gelée claire & vermeille ; mettez cette gelée sur une assiette, jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide & bien prise ; alors vous mettrez votre assiette sur un peu de cendre chaude, seulement pour en faire détacher la gelée, que vous glissez tout de suite sur les coings. Cette gelée doit être naturellement vermeille, parce que les coings n'ont point été blanchis, & que vous les avez couverts en cuisant.

Coings. (*Gelée de*) Vous prendrez des coings qui soient sains & qui ne soient point encore bien mûrs ; vous les essuierez evec un linge blanc, & les couperez par morceaux. Il en faut peser six livres, & les faire cuire dans cinq pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; après, vous les verserez dans un tamis sur une terrine : vous peserez six livres de jus, & vous y mettrez trois livres de sucre cuits tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit tout en gelée ; & vous prendrez garde que le feu soit modéré, afin qu'elle ait le tems de rougir ; après, vous la mettrez toute chaude dans des boëtes ou dans des pots.

Coings. (*Marmelade de*) Prenez des coings & faites-les blanchir, pour en faire une marmelade

de la même façon que la précédente, excepté qu'il faut moins de sucre, livre pour livre de coings; vous ferez des moules de papier de la largeur d'une feuille de cuivre; il faut que le bord de vos moules ne soit pas plus haut que le petit doigt; vous aurez soin de graisser le fond des moules avec un peu de bonne huile d'olive; lorsque votre marmelade sera faite, vous la verserez dedans, & n'emplirez les moules qu'aux trois quarts de leur hauteur; il faut l'étendre le plus également qu'il est possible; mettez les moules sur des feuilles de cuivre, pour faire sécher à l'étuve; vous verrez avec la main, quand elle sera assez séche. Pour l'ôter de ces moules, il faut la renverser sur des feuilles de cuivre pour en ôter le papier, & y poudrer un peu de sucre au travers d'un tamis fin, & laisser sécher jusqu'à ce qu'elle se soutienne seule. On la coupe par tablettes, pour servir sur les fruits; on en fait du bâtonnage, pour dresser en pyramide; & même on en met au candi; mais il faut qu'elle soit plus séche, que pour la mettre par tablettes; vous la serrez dans des coffres avec du papier blanc, dans un endroit sec, sans être à l'étuve.

Coings. (*Ratafiat de*) Pour faire ce ratafiat, il faut choisir les plus beaux coings qu'on pourra trouver; il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, & bien mûrs; vous connoîtrez facilement qu'ils sont à ce point de maturité, par leur couleur: il faut que ces coings soient bien jaunes; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans taches. Ces coings bien choisis, vous les essuyerez avec nn linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts; vous prendrez ensuite une rape, & vous raperez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pépin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures, au bout du quel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression. Vous passerez ensuite ce jus à

la chauſſe ; vous y ferez fondre du ſucre ; & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie ; & vous y mêlerez, comme aux autres ratafias, de l'eſprit épicé de girofle, de macis & de cannelle, pour l'aſſaiſonner ſelon la recette. Ce mêlange fait, vous le paſſerez à la chauſſe pour le clarifier de plus en plus, ce qui ſe fera facilement ; vous le mettrez enſuite dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre enſuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le coing mûr eſt un fruit aſtringent, ſtomachique, un peu apéritif, qui convient en petite quantité à ceux qui ont l'eſtomac foible, relâché, qui ſont ſujets aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine.

COTTIGNAC. On prend une douzaine de coings : s'ils ſont gros, il n'en faut que huit ; mais qu'ils ſoient mûrs, jaunes & ſains ; on les coupe par petits morceaux ; & on les fait bouillir dans cinq ou ſix pintes d'eau, pour en faire une bonne décoction ; on fait réduire cela à deux pintes, que vous paſſerez dans un linge blanc qui ſoit fort ; puis vous mettrez votre décoction dans une poële à confiture avec quatre livres de ſucre, parce qu'une livre de fruit en décoction eſt une chopine, meſure de Paris ; vous ferez bouillir le tout, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; vous deſcendrez votre poële de deſſus le feu, & vous la laiſſerez un peu repoſer : il ne faut point attendre que votre cottignac ſoit froid, pour le verſer dans des boëtes ou dans des pots ; il faut qu'il ſoit encore chaud : s'il n'étoit point aſſez rouge, vons pourriez vous ſervir de cochenille pérparée, comme nous avons dit à l'article des *Coings confits au liquide*.

COMPOTES : les plus communes de toutes les confitures ſont les compôtes. Il n'eſt pas mal-aiſé de les faire quand on ſçait confire toutes ſortes de

fruits, parce qu'avant que d'être tout-à-fait confits, ils deviennent au degré qui suffit pour des compôtes. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Citron*, *Cerise*, *Coings*, *Fraises*, *Framboises*, *Groseilles*, *Marrons*, *Muscats*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les compôtes sont un mets très-sain qui convient à toutes les constitutions, aux gens infirmes, aux convalescens & même aux malades dès qu'on leur permet de manger. Il n'y a presque personne qui ne puisse manger de toutes sortes de fruits quand ils sont en compôtes.

CONCOMBRES : fruit d'une plante rampante, très-connue dans nos jardins. On les confit lorsqu'ils sont tout petits. Lorsqu'ils sont mûrs, on les apprête de diverses manieres.

Concombres farcis à la matelote. Faites une farce de blanc de volailles, ou de veau, hachés, avec lard blanchi & graisse blanche, jambon cuit, champignons, truffes, fines herbes bien assaisonnées, farcissez vos concombres. Faites-les cuire avec du bouillon gras ou du bon jus, & servez avec du jus de bœuf dessous. On peut encore, après avoir dégraissé la sauce, y mettre un bon coulis & un filet de vinaigre. On les sert encore farcis en ragoût, ou à la sauce blanche.

Concombres farcis en maigre. Faites une farce de poisson. (Voyez *Farce.*) Faites-les cuire dans du bouillon de poisson, ou purée claire, à petit feu. Quand ils sont cuits, on les coupe par la moitié, en long, & on les sert avec un coulis de champignons. (Voyez *Champignons.*) Au lieu de ce coulis, on peut mettre par-dessus un ragoût de laitances & de champignons. (Voyez *Laitances.*)

Concombres fricassés. Coupez-les par rouelles avec un oignon coupé de même. Passez-les à la casserole avec du beurre, sel, poivre, persil haché. Laissez mitonner le tout, & servez avec un jaune

d'œuf délayé dans le verjus ou dans la crême douce.

Concombres. (*Ragoût de*) Coupez par tranches; faites mariner pendant deux heures, avec ſel, poivre & vinaigre, deux oignons en tranches. Faites égoutter, & paſſez à la caſſerole avec lard fondu; mouillez de jus, & laiſſez mitonner à petit feu. Degraiſſez, & liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour toutes ſortes d'entrées aux concombres, ſoit à la broche, ou à la braiſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le concombre eſt un fruit aqueux, rafraîchiſſant, humectant & peu nourriſſant. Quand il eſt mûr & bien cuit, & que l'on en mange une certaine quantité, il rend le ventre libre. Cet aliment convient aux perſonnes qui ſont ſujettes aux ardeurs d'entrailles, coliques, irritations, difficulté d'uriner, ardeurs d'urines. On ne mangera pas les concombres amers; ſouvent ils purgent & cauſent des tranchées. Les concombres confits avant leur maturité, ne conviennent pas aux eſtomacs délicats; ils ne s'y digerent pas.

CONFITURE. A l'article des différentes eſpeces de fruits qui ſe ſervent en confitures, nous marquons la maniere la plus aſſurée de les bien travailler, pour qu'elles ſe conſervent. S'il arrive qu'elles ſe gâtent, ce défaut ne peut venir que de la main peu habile qui s'en eſt mêlée. L'accident le plus ordinaire, eſt que les confitures aux liquides s'aigriſſent; ce qui provient de l'humidité des fruits, qui, n'ayant pas aſſez rendu leur eau naturelle, diviſent le ſucre par la ſuite du tems, & font que vos confitures viennent à moiſir, & à rendre une certaine écume. On s'apperçoit aſſez de cet inconvénient, quand on prend ſoin de viſiter ſouvent ſes confitures; & dès-lors, il faut y remédier auſſitôt; autrement on riſqueroit de les voir gâter tout-à-fait. Ce qu'il y a à faire alors, c'eſt de les mettre dans une poële ſur le feu, décuiſant un peu le

ſucre ou le ſyrop avec un peu d'eau. On fait bouillir le tout, en ôtant l'écume qui en ſort; & étant revenu à la cuiſſon à perlé, vous deſcendez votre poële de deſſus le feu, & vous empotez vos fruits qui ſe trouveront déſaigris, & en état de ſe conſerver juſqu'à la fin, pourvu que vous ne les teniez pas dans un lieu trop humide. On peut, d'une autre maniere, mettre le ſyrop ſeul ſur le feu, avec un peu d'eau; & après l'avoir écumé, on y jette ſes fruits que l'on laiſſe bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient à perlé; après quoi, vous les deſcendez & les empotez. C'eſt ainſi qu'on déſaigrit toutes ſortes de fruits confits au liquide, ſoit noix, prunes, tailladins, oranges, citrons, &c. Un autre accident qui arrive aux confitures, eſt qu'elles candiſſent quelquefois; mais ce n'eſt pas proprement un défaut. Cela ne vient que de ce qu'on a donné la cuiſſon un peu trop forte au ſyrop; & il n'y a pas lieu de craindre que cela puiſſe nuire aux confitures; au contraire, on eſt aſſuré qu'elles ſe conſerveront plus long-tems, & que le ſucre étoit bon. Le remede qu'on y fera, eſt de prendre tout ce qui ſe trouvera de candi, de le jetter dans une poële avec un peu d'eau; & quand il eſt revenu à la cuiſſon à perlé, le remettre avec le reſte, ou leur faire donner enſemble quelques bouillons. Quand vos confitures ne ſont candies qu'à la ſuperficie, par exemple à des gelées, on ôte ce candi, en paſſant par-deſſus de l'eau chaude, qui l'emporte facilement; & elles ſont auſſi belles qu'auparavant. Les gelées, ſoit de groſeilles ou autres, étant vieilles faites, ſe peuvent auſſi renouveller, en les paſſant ſur le feu, dans une poële, avec un peu d'eau pour les délayer & les décuire; & quand elles ſont revenues à leur premiere cuiſſon, qui eſt à perlé, ou entre le liſſé & le perlé, vous les verſez ſur un tamis au-deſſus d'une terrine qui les reçoit, & vous les empotez enſuite à l'ordinaire. Il y a des fruits qui s'aigriſſent plus aiſément que d'autres, ſur-tout les abricots verts &

les jaunes ; & alors ils ne se tirent pas bien au sec : on y peut remédier en les passant dans de nouveau sucre que vous faites cuire à perlé, les ayant égouttés de leur premier syrop ; & si vous voulez faire cette dépense pour tous autres fruits, ils se tireront bien plus facilement au sec, & seront plus beaux que quand on se contente de les égoutter du sucre où ils avoient été confits & conservés. Vous les dressez ensuite sur des feuilles de fer-blanc, pour les mettre sécher à l'étuve, après les avoir poudrés de sucre. Vous y remédiez encore d'une autre maniere : vous prenez vos fruits, quels qu'ils soient ; vous les faites égoutter, & ensuite vous les lavez dans de l'eau fraîche : vous les tirez de l'eau & les jettez dans une poële avec un verre d'eau-de-vie, plus ou moins, selon que l'on a de fruit. Vous les retournez plusieurs fois ; quand c'est pour tirage, vous faites reprendre sucre à votre fruit ; vous donnez à votre sucre la cuisson ordinaire. Si c'est pour sécher à l'étuve, pour le candi, vous ne mettez point votre fruit au sucre, mais sur des feuilles de fer-blanc avec du sucre en poudre, comme tout le reste des fruits que l'on fait sécher à l'étuve. Ce qui est tiré au sec, doit être gardé en un lieu qui ne se ressente point de l'humidité, comme auprès de l'étuve, ou bien en quelque cabinet ; & en hiver, vous devez toujours mettre quelque peu de feu ; & parce que les fruits tirés au sec perdent leur glace quand ils sont gardés trop long-tems ; il est à propos de n'en tirer qu'à mesure qu'on en peut avoir besoin ; ce qui les préservera encore d'un autre accident, qui est de se rattatiner & se rider ; quoiqu'on puisse remédier à l'un & à l'autre, en repassant ses fruits sur le feu, dans de pareil syrop ou d'autre sucre, pour les tirer au sec de nouveau, quand on aura fait venir le sucre à perlé, & qu'il sera reposé & refroidi.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les confitures sont un aliment très-sain, qu'on peut donner aux gens les plus délicats & même aux

aux malades dès qu'on les juge en état de manger du pain : on paſſera ſans danger, & j'oſe dire avec avantage, la quantité ordinaire. Je ne ſpécifie pas les eſpeces qu'il faut préférer ; toutes celles qu'on fait communément, ſont très bonnes & ont à-peu-près les mêmes vertus, parce qu'elles en doivent la plus grande partie à la quantité de ſucre qu'on y met ; mais je ne parle ici que des confitures faites avec des fruits mûrs.

CONSERVE : on fait de la conſerve avec de la confiture de toutes ſortes de fruits. Vous paſſez votre confiture dans uu tamis, & vous la faites deſſécher ſur um petit feu. Sur un demi quarteron deſſéché, faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y votre confiture, pour la bien délayer avec le ſucre ; dreſſez la conſerve dans les moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve à l'écarlate. Prenez deux ou trois cuillerées d'eau de cochenille, que vous mettrez ſur une aſſiette ; & faites-les réduire ſur le feu à une cuillerée ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; ôtez-le du feu, pour le laiſſer repoſer un moment. Enſuite mettez-y votre couleur rouge, que vous remuerez dans le ſucre ; dreſſez votre conſerve dans les moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve au pré verd. Prenez une couleur verte ; il en faut mettre quatre cuillerées dans une aſſiette que vous poſerez ſur le feu ; & vous les ferez réduire à un tiers ; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la couleur verte, que vous travaillerez avec le ſucre, juſqu'à ce qu'il en ait pris la couleur ; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve rouge. Vous faites cuire une livre de ſucre à la plume ; vous y mettez une cuillerée de

cochenille préparée, & une goutte d'eau de fleurs d'orange; & vous les dreſſez comme les autres. Vous en pouvez faire d'autres couleurs, ſi vous ſouhaitez; pour cela, ayez recours à l'article des *Couleurs*.

Conſerve. (Voyez *Abricot*, *Ache*, *Amandes*, *Avelines*, *Bugloſe*, *Café*, *Cannelle*, *Cedrat*, *Ceriſes*, *Chocolat*, *Citron*, *Epine-vinette*, *Framboiſes*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Guimauve*, *Jaſmin*, *Jonquille*, *Muſcat*, *Orange*, *Pêches*, *Piſtaches*; *Roſes*, *Safran*, *Verjus*, *Violettes*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les conſerves ayant les qualités & les vertus du fruit dont elles ſont faites, & du ſucre qui les a pénétré & les recouvre, c'eſt par ce qu'on a dit de chaque fruit & du ſucre qu'il en faut juger; mais, en général, c'eſt un aliment très-ſain, & qui n'a preſque que les qualités & les vertus du ſucre.

COQ : le mâle de la poule; ſa chair eſt ſéche & de peu d'uſage en cuiſine. Sa crête eſt un mets délicat. (Voyez *Crête*.)

Bouillon de coq. On choiſit, pour cet effet, le plus vieux. Ce bouillon eſt apéritif & reſtaurant à ce qu'on prétend.

CORIANDRE : plante qu'on cultive dans nos jardins à cauſe de ſa graine, d'un goût aromatique, d'un grand uſage en cuiſine, & pour l'office.

Coriandre. (*Eau de*) Pour faire l'eau de coriandre, il faut bien choiſir cette graine. Voici à quelle marque on peut diſtinguer celle qui eſt la meilleure. Il faut qu'elle ſoit d'un blanc jaune, comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou même un peu rouſſe; ſi elle eſt d'un roux foncé, elle eſt trop vieille; ſi elle eſt griſâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffert ſur la plante; & pour ſe tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher; ſi elle eſt douce & de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment & en toute ſûreté. Cette graine eſt trop légere, pour juger de ſa bonté par ſa peſanteur: elle n'a aucune ſubſtance huileuſe,

comme les autres graines ; aussi elle se clarifie facilement, & on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse & très-légere ; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de développer son parfum. Vous éviterez, quand vous la distillerez, de tirer des phlegmes : vous la mettrez, comme les autres graines, dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout suivant les recettes que nous en allons donner ; & quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche, qui est le syrop ordinaire, vous verserez vos esprits dans ce syrop ; vous mêlerez bien ensemble le syrop & les esprits, en les remuant ; & vous passerez ensuite ce mêlange à la chausse. Prenez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre ; tirez vos esprits sur un feu modéré ; une livre de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau, pour faire le syrop. Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & vous réserverez l'autre tiers pour le mettre avec les esprits dans le syrop.

Coriandre. (*Glace de*) Concassez une petite poignée de coriandre, que vous mettez infuser dans une pinte d'eau chaude ; & la laissez jusqu'à ce qu'elle soit presque froide, que vous y ajoûtez une demi-livre de sucre ; remuez le tout ensemble pour le passer ensuite dans un tamis bien serré, & le mettez dans la salbotiere pour faire prendre à la glace.

Coriandre. (*Grillage de*) Vous faites fondre un peu de sucre en poudre sur un plat, sans eau ; & aussi-tôt qu'il commence à devenir roux, vous y jettez votre coriandre, & vous remuez bien avec la spatule, jusqu'à ce qu'il soit roux entiérement. Ensuite vous la dressez sur une assiette par petits rochers, & les mettez à l'étuve : il faut que la coriandre soit en dragées. Remarquez qu'à toute sorte de grillage, avant qu'il soit tout-à-fait fini, il y faut mettre un peu de jus de citron ; mais

prenez garde de n'en pas trop mettre ; car cela le fait graisser.

Coriandre perlée. Prenez de la coriandre nouvelle ; nettoyez-la bien de ses ordures ; faites-la sécher à l'étuve ; ensuite mettez-la dans la bassine brûlante, & chargez-la de sucre gommé ; puis vous prendrez du sucre recuit à perlé, que vous mettrez dans un entonnoir, dont le goulot soit environ de la grosseur d'un ferret d'aiguillette ; vous le suspendrez en l'air, au milieu de la bassine, ayant soin à chaque couche, de la faire sécher, & de la bien remuer, de crainte qu'elle ne s'attache ; il faut faire sauter cette dragée dans la bassine, afin qu'elle prenne sucre également, & qu'elle se perle.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine de coriandre est legérement échauffante ; stomachique, carminative : son usage convient aux estomacs foibles, aux personnes sujettes aux glaires, dévoiemens, vents, migraines, affections nerveuses.

CORNES-DE-CERF. (Voyez *Gelée de cornes-de-cerf*, au mot *Cerf.*)

CORNETS. Prenez une demi-livre de sucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'œufs, deux onces de bon beurre frais, & trois demi-septiers d'eau ; délayez le tout ensemble après avoir fait fondre le beurre auparavant dans un des trois demi-septiers d'eau, en le faisant presque bouillir. On fait cuire les cornets comme les gauffres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets, quoique léger & aisé à digérer, est de ceux dont on ne doit manger qu'une petite quantité à cause de la farine qui n'a pas fermenté.

CORNICHONS : petits concombres qu'on fait confire dans le vinaigre, avec du sel, du poivre, & de l'aneth, qu'on met dans un pot de grès bien couvert, dans un lieu sec, ni trop chaud, ni trop froid, & dont on renouvelle la saumure au bout d'un mois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'eſt un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, qui facilite la digeſtion, mais que ne doivent pas manger les gens qui n'ont pas un bon eſtomac.

COTELETTES. Les côtelettes de veau ou de mouton ſont ſuſceptibles d'une infinité d'apprêts en cuiſine. Nous ne donnerons ici que ceux de l'uſage le plus ordinaire.

Côtelettes de mouton au baſilic; comme les côtelettes en robe-de-chambre, ſi ce n'eſt qu'on met un peu de baſilic dans la farce, un œuf de plus, & moins de crême, & qn'au lieu de les faire cuire au four, on les fait frire, & qu'on les ſert garnies de perſil frit.

Côtelettes de mouton en haricot. Paſſez-les au roux avec navets, bouillon, ſel & poivre. Faites bien cuire; à la moitié de la cuiſſon, mettez un peu de vin, ſi vous le voulez. Liez avec farine frite, & ſervez à courte ſauce.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre. Faites-les cuire dans du bouillon, très-peu de ſel, bouquet. Dégraiſſez enſuite le bouillon; paſſez-le au tamis, & le faites réduire en glace. Mettez dedans vos côtelettes pour les faire glacer, & les faites réfroidir. Prenez enſuite rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons; hachez le tout; liez la farce avec deux jannes d'œufs; mettez ſel & poivre. Enveloppez chaque côtelette de cette farce; panez, & faite cuire au four. Quand elles auront pris couleur, retirez; & dégraiſſez, en les faiſant égoutter; ſervez deſſous une ſauce claire.

Côtelettes de mouton farcies. Faites cuire dans du bouillon. Dépouillez la chair, & gardez l'os. Hachez cette chair, avec lard blanchi, tettine de veau, perſil, ciboules, truffes & champignons. Pilez le tout dans un mortier avec épices & aſſaiſonnement néceſſaire & une mie de pain trempée dans du lait, ou du jus, ou de la crême. Liez la farce avec deux jaunes d'œufs; de ſorte qu'elle ait

quelque consistance. Prenez des bardes de lard, de la grandeur de vos côtelettes; mettez de la farce dessus l'os au milieu, que vous figurez en côtelette. Dorez & panez ces côtelettes. Mettez-les au four dans une tourtiere. Quand elles auront pris couleur, servez pour garnitures d'entrées ou hors-d'œuvre.

Côtelettes de mouton frites. On les fait cuire au pot; on les trempe dans une pâte claire, & on les fait frire dans le sain doux; on les sert enfin avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes de mouton grillés. Prenez des côtelettes de veau ou mouton; piquez-les de petit lard, & les passez à la poële avec beurre ou lard fondu; assaisonnez, & faites-les cuire dans une tourtiere. Elles se servent avec un ragoût de champignons.

Côtelettes de porc-frais à la cendre. Coupez en côtes une échinée de porc frais. Passez-les sur le feu avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail hachés, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon. Mettez ensuite vos côtelettes avec leur assaisonnement. Couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne; dressez dans un plat. Achevez la sauce avec deux cuillerées de coulis; dégraissez-la en la passant au tamis, & la servez sur les côtelettes avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la Lyonoise. Coupez un quarré de veau par côtelettes. Lardez-les d'anchois, de lard, de cornichons assaisonnés. Faites-les mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes. Faites cuire ensuite dans leur marinade à petit feu. Servez avec la sauce qui suit. Prenez persil, ciboules & échalottes hachés, sel, gros poivre, la quantité de deux pains de beurre de Vanvre manié, avec un peu de farine, une cuillerée d'huile fine, deux de bon bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poële. Coupez le collet par côtes, en ôtant les os de dessus, & ne laissant que la côte. Passez-les avec lard fondu, persil, ciboules, truffes hachés, sel & poivre; tranche de citron, la peau ôtée. Couvrez de bardes de lard. Faites cuire à petit feu. Dégraissez-les & les dressez. Otez le citron de leur jus; mettez dedans un peu de coulis; dégraissez cette sauce; faites chauffer, & servez sur les côtelettes.

COULEURS. On appelle ainsi, en termes d'office, les diverses teintures qu'on emploie pour colorer toutes sortes de choses qui se servent sur les tables dans les desserts.

Couleur bleue. Elle se fait avec une pierre d'indigo, que vous frottez sur une assiette avec un peu d'eau chaude.

Couleur jaune. Dans le tems que les lys fleurissent, prenez les jaunes qui se trouvent dans le milieu de cette fleur, & faites-les sécher au soleil, jusqu'à ce qu'ils puissent se mettre en poudre. Ensuite gardez-les pour les tems ou vous en aurez besoin. Alors vous en détremperez dans une cuillerée d'eau de fleur d'orange ou d'eau de fontaine.

Couleur rouge. Prenez un gros de cochenille, que vous pilerez dans un petit mortier: vous ferez bouillir dans un petit pot un demi-septier d'eau; & quand l'eau bouillira, vous y mettrez la cochenille toute pilée, & autant de crême de tartre: faites bouillir le tout ensemble pendant deux minutes, & voyez, de tems en tems, avec un morceau de papier que vous tremperez dans le pot, quand elle sera vermeille. Otez-la de dessus le feu, & mettez-y une petite pincée d'alun pilé; laissez-la reposer un moment, & passez-la au travers d'un linge.

Couleur verte. Prenez de la poirée bien verte, & n'en prenez que la feuille, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas y mettre les côtes; lavez-la bien, & faites-la bouillir deux ou trois bouillons. Tirez-la ensuite, & mettez-la dans de l'eau fraîche; puis faites la égoutter, & pilez-la dans un mortier. Pres-

ſez-la bien, & tirez-en le jus. Mettez-le dans un plat d'argent ſur le feu, & faites-le réduire à la moitié; vous pouvez vous en ſervir à donner de la couleur à ce qu'il vous plaira. Le bled verd peut auſſi être employé au lieu de poirée. On peut encore ſe ſervir de feuilles d'épinars & d'angélique. Ces différentes couleurs peuvent colorer toutes ſortes de pâtes, de même que des glaces, des biſcuits & du laitage. L'on fait, ſi l'on veut, des nuances de ces diverſes couleurs en les mêlant enſemble, à l'imitation des peintres.

COULIS: jus paſſé à l'étamine, qui ſert à lier les ſauces des ragoûts, & leur donne plus de conſiſtance & de ſaveur.

Coulis blanc au maigre. Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans la crême, & des filets de poiſſons cuits le plus blancs qu'il ſe pourra. Ajoûtez-y mouſſerons frais, truffes blanches, baſilic & ciboules. Quand le tout a bouilli un quart d'heure, paſſez à l'étamine.

Coulis. (Autre) au roux dont on ſe ſert préſentement. Prenez deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre; coupez le tout par tranches, un oignon, carottes & panais coupés de même; mettez dans une caſſerole; couvrez & faites ſuer ſur un fourneau. Attaché & de belle couleur, mettez dans ce mêlange du lard fondu; poudrez d'un peu de farine; mouillez de jus & bouillon par égales portions; que le tout ſoit de belle couleur. Aſſaiſonnez de quelques champignons, truffes & mouſſerons, ciboules entieres, perſil, quelques cloux, des croûtes, & laiſſez mitonner. Si c'eſt pour un potage de perdrix, prenez-en une de bon fumet, cuite à la broche; pilez-la dans un mortier; délayez la dans le coulis avant de le paſſer à l'étamine. Etant paſſé, tenez-le chaudement dans une marmitte, & mettez ſur votre potage en ſervant. Ce coulis ſert pour toutes viandes noires. Si c'eſt un coulis de beccaſſes, prenez une beccaſſe au lieu de

perdrix, ainsi des autres, lapins, faisans, cailles, &c. il faut que ces piéces soient plus qu'à demi-cuites pour les piler & les mettre dans le coulis.

Coulis blanc en gras. Faites cuire une poularde à la broche. Desossez-la, ôtez en la peau que vous hacherez. Mettez d'autre côté dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées. Ajoutez-y un blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs. Pilez bien le tout. Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserolle, avec les mêmes assaisonnemens que ci-dessus, un peu de mie de pain, & faites bien cuire. Retirez le veau, délayez dans la casserole ce qui est dans le mortier. Faites chauffer un peu sans bouillir, & passez à l'étamine. Le plus liquide de ce coulis s'emploie aux potages ; le reste aux entrées de filets, entrées au blanc & entremets. On peut aussi y employer le blanc de perdrix au lieu de celui de poularde.

Coulis général pour toutes sortes de ragoûts. Procédez de même que ci-dessus, dernier article. Quand votre mêlange est fait, ôtez le veau pour qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant. Mettez à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées & entremets de légumes, ou entrées de broche, & lui donnez une petite pointe. Le surplus du coulis vous servira pour nourrir des ragoûts, où il faut une plus forte liaison, & plus de substance.

Coulis pour différens potages gras. Prenez un morceau du cimier de bœuf ; faites-le rôtir à la broche, bien rissolé. Pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec des croûtons de pain, carcasse de perdrix ou volailles quelconques, arrosées de bon jus. Passez à la casserole le tout avec jus & bon bouillon, sel, poivre, cloux, thym, basilic, & morceau de citron verd. Faites faire quelques bouillons ; passez à l'étamine, & servez-vous-en pour les potages gras avec jus de citron.

Coulis (Autre) pour les jours maigres. Passez des oignons & des carottes à la casserole comme pour

du bouillon. Quand ils seront bien roux, jettez-y une poignée de persil, un peu de basilic, cloux, croûtes de pain, mouillées de bouillon de poisson. Le tout bien mitonné, passez-le à l'étamine. Outre ces coulis, il y en a plusieurs autres qu'on trouvera sous le nom des choses dont on les tire avec l'usage auquel on les emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les coulis sont des assaisonnemens fort nourissans & échauffans; c'est, sous un petit volume, toute la substance nourrissante, renfermée dans une quantité très-considérable du corps dont ils sont tirés. Quelques estomacs foibles ne digerent pas facilement ces coulis qui sont des sucs trop rapprochés. Ce qui le prouve, c'est qu'on en facilite la digestion en buvant plus d'eau.

COURGE : espece de citrouille qui s'aprête de même.

COURT-BOUILLON : maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sauce faite avec eau, vinaigre, sel & beurre, ou vin, & un peu d'eau, sel & poivre.

CRÊME : la partie grasse & huileuse du lait séparée de la partie caseuse & de sa sérosité, est d'un grand usage en cuisine. On appelle aussi *crême*, une préparation de différentes substances, dont on trouvera les procédés à leurs articles respectifs.

Crême. Prenez de la crême claire & bien douce; mettez-la dans une jatte, & faites-la rafraîchir sur de la glace; mettez-y du sucre en poudre, & la servez.

Crême à l'angloise. On prend deux jaunes d'œufs, quatre onces de sucre, deux onces d'écorce de citron & d'orange confite, avec cinq onces de pistaches pelées : on pile bien le tout, après l'avoir détrempé dans une chopine de lait; ensuite on le fait bouillir sur un fourneau à petit feu, le remuant toujours, & prenant garde que la crême ne s'attache au fond de la poële. Etant cuite, on y ajoûte cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'oran-

ges, & on la dreſſe ſur une aſſiette que l'on met ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit riſſolée au bord ; puis on la ſucre bien ; & avec une pelle rouge on lui donne une couleur d'or pour la ſervir.

Crême à la Portugaiſe. Prenez une chopine de bon lait, & la moitié autant de crême douce, le jaune de trois œufs, avec du ſucre, un morceau de cannelle, & autant d'écorce de citron coupée menue ; du tout vous formez une crême ; en la faiſant cuire, remuez-la bien avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elle paroiſſe s'y attacher : alors dreſſez la dans une porcelaine, & ſervez-la froide.

Crême à l'eau. Il faut battre quatre œufs frais, le jaune & le blanc, avec une chopine d'eau de fontaine, les zeſtes d'un citron coupés fort menus, & même le jus, & quatre onces de ſucre ; paſſer le tout dans une ſerviette à deux ou trois fois : le faire cuire dans un plat ſur un fourneau à petit feu ; qu'il ne faſſe que palpiter, le remuant avec une cuillere, juſqu'à ce que la crême ſoit épaiſſe, c'eſt-à-dire, un peu formée, la dreſſer toute chaude & la ſervir froide.

Crême à l'Italienne. Mettez dans une terrine environ une chopine de crême, le blanc & le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleurs d'orange ; fouettez bien le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien épaiſſe : enſuite dreſſez-la ſur une aſſiette creuſe, garnie, autour du bord, de ſucre en poudre, qui l'empêche de s'étendre ; faites-la cuire ſur de la cendre chaude ; poſez deſſus un couvercle de tourtiere, avec un peu de braiſe que vous renouvellez pour la faire cuire comme il faut ; quand elle eſt cuite, vous la laiſſez refroidir, & vous la ſervez.

Crême colorée. Elle ſe fait avec des crêmes cuites, leſquelles étant faites, & toutes chaudes, vous les colorez différemment de couleur ordinaire, comme de jus de fruits, ſuivant la ſaiſon : en hyver, on a recours à la couleur qui eſt mar-

quée aux articles *Couleurs*, dans ce Dictionnaire. Vous pouvez lui donner celle que vous souhaitez, & même le goût qu'il vous plaira, par le moyen des marmelades ou autres choses que l'on emploie, convenables aux odeurs.

Crême croquante. Délayez peu-à-peu dans un plat, quatre jaunes d'œufs frais avec une chopine de lait : ajoûtez-y la rapure d'un citron, & du sucre en poudre suffisamment ; le tout bien mêlé. Mettez-le sur un fourneau avec un feu modéré, remuant toujours jusqu'à ce que votre crême soit formée : diminuez un peu l'ardeur du feu, &, avec la cuillere, vous jetterez votre crême sur le bord d'un plat ; ensorte qu'il n'y en reste presque point dans le fond, & qu'elle ait formé un bord tout autour du plat : il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pelle rouge, ensuite avec la pointe d'un couteau détacher tout le bord d'autour du plat ; de sorte qu'il soit entier ; vous le remettrez dans le même plat, & le ferez sécher dans le four ; ensorte qu'elle soit croquante à la bouche, pour la servir.

Crême de Blois. Ayez de la crême formée du soir au matin ; mettez-la dans une terrine avec du sucre en poudre, & deux zeste de citron. Fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse : ensuite dressez-la par petits rochers sur une porcelaine, & la servez.

Crême en neige. Mettez dans une terrine une chopine de crême douce avec le blanc d'un œuf frais, quatre cuillerées de sucre en poudre, cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange ; fouettez bien le tout avec un balai de bouleau ou de petit osier ; & à mesure qu'elle s'épaissit, levez-la avec une écumoire ; & mettez-la dans un petit panier d'osier, au fond duquel vous aurez mis un morceau de gaze ou de linge fin : laissez-la égoutter environ une heure ; dressez-la sur une porcelaine, & la servez.

Crême en roche. Prenez une chopine de bonne crême, que vous fouettez & rendez fort épaiſſe : enſuite détrempez gros comme une féve de préſure dans deux ou trois cuillerées de lait doux, que vous mettrez enſemble avec cinq ou ſix gouttes d'eau de fleurs d'orange, & dreſſez-la ſur une porcelaine, lui laiſſant le tems de ſe prendre. Quand elle eſt bien priſe, vous la poudrez de ſucre, & la ſervez.

Crême fouettée. Mettez dans une terrine une chopine de crême bien douce, plus ou moins, ſelon la quantité dont vous aurez beſoin ; jettez-y du ſucre en poudre à diſcrétion, une pincée de gomme adraganth pulvériſée, un peu d'eau de fleurs d'orange ; enſuite fouettez la bien avec une poignée de petits oſiers blancs ; & elle s'élevera auſſi haute que vous voudrez : quand elle ſera bien élevée, vous la laiſſerez repoſer un peu ; puis vous la leverez avec une écumoire, & la dreſſerez en pyramide ſur une porcelaine : vous la garnirez tout autour de lardons d'écorce de citron vert confit, & vous la ſervirez.

Crême. (Fromage à la) Prenez une chopine de crême & autant de bon lait, que vous faites chauffer à y ſouffrir facilement le doigt; détrempez gros comme une féve de préſure, avec deux ou trois cuillérées de lait, & le mêlez dedans : paſſez-le au travers d'une ſerviette ou tamis de crin fin, dans une terrine ; & laiſſez-lui le tems de ſe prendre, étant couvert d'un plat ; cela fait, mettez-le avec une cuillere dans de petits paniers d'oſier ou moules de fer-blanc, dans leſquelles on laiſſe égoutter les fromages que vous dreſſez proprement dans une porcelaine ; ayez enſuite de la crême douce, dans laquelle vous faites fondre du ſucre en poudre ; puis vous la verſez par-deſſus votre fromage & le ſervez.

Crême (Glace à la) Prenez une demi-douzaine d'amandes douces que vous faites bouillir avec une pinte de crême, environ deux bouillons ; ôtez-la du

feu, & ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'orange; & de la conserve, si vous en avez; vous raperez un citron frais sur une demi-livre de sucre, que vous jetterez dans la crême; laissez-les infuser un quart d'heure; ensuite vous passez votre crême dans un tamis, & vous ne la mettez dans la salbotiere, que quand vous êtes prêt de faire prendre à la glace.

Crême glacée. Après avoir fait de la crême comme celle à la Portugaise, dressée comme pour la servir, il faut la glacer d'une glace faite de sucre en poudre, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange que l'on mêle ensemble. Lorsqu'elle est assez épaisse, on l'étend sur la crême, & ensuite on la fait sécher avec le couvercle du four pour la servir.

Crême légere. Ayez une chopine de crême, & une chopine de bon lait; mettez-y deux ou trois cuillerées de sucre en poudre; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit diminué d'un tiers: ensuite fouettez le blanc de deux œufs frais; étant bien en mousse, mêlez-le dans la crême que vous remettez sur le feu, la remuant jusqu'à ce qu'elle ait pris cinq ou six bouillons. Ajoutez-y un filet d'eau de fleurs d'orange; dressez-la sur une porcelaine, & servez-la froide.

Crême marbrée. On fait cuire de la crême comme les autres, qu'on dresse chaude sur une porcelaine: l'on verse en même tems dessus, en un endroit, un peu de jus de framboise ou autre couleur, qu'on remue avec une fourchette dans la crême; ce qui la rend marbrée & jaspée jusqu'au fond: on la sert froide.

Crême pour les tourtes. Prenez une pinte de lait dans laquelle vous détrempez huit jaunes d'œufs, trois pincées de farine, un peu de sel, avec six onces de sucre, & un morceau d'écorce de citron hachée menue; faites bouillir le tout ensemble sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, & remuez-le continuellement avec la spatule, jusqu'à ce que

votre crême soit épaisse. Laissez-la refroidir ; & faites une pâte fine pour en former une tourte dressée sur une tourtiere que vous frottez de beurre auparavant ; vous pouvez lui donner différens goûts, y mettant des amandes ou des pistaches, ou ce qu'il vous plaira pour la rendre plus liquide ; on y joint sur le lait le quart d'autant de crême douce, ou bien de beure frais.

Crême veloutée. Il faut prendre une chopine de crême douce, & autant de bon lait, avec quatre onces de sucre que vous ferez bouillir doucement, le tournant, de fois à autre, avec une spatule, afin qu'il ne se fasse point de peau par-dessus ; & étant consommé à la moitié, ôtez-la de dessus le feu : ensuite délayez gros comme un pois de présure, dans deux ou trois cuillerées de lait, & cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange ; mêlez bien le tout ensemble ; puis passez le, si vous voulez, par un tamis, & dressez votre crême sur une porcelaine, ou sur une assiette creuse que vous poserez sur des cendres chaudes, couverte d'une assiette, sur laquelle vous mettrez un peu de feu, pour seulement la tenir chaude ; ce qui la fait velouter : lorsqu'elle sera prise, ôtez-la, & laissez-la refroidir pour la faire servir.

Crême vierge. Prenez une chopine de bon lait, & un demi-septier de crême légere & bien douce, avec trois ou quatre onces de sucre, quatre biscuits d'amandes ameres ; faites bouillir le tout doucement ; & étant diminué d'environ le quart, mettez-y le blanc de deux œufs frais que vous aurez bien fouettés, avec cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou bien un zeste de citron. Mettez votre crême sur un petit feu, la tournant incessamment avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir & à s'attacher legérement à la spatule : passez la aussi-tôt par un tamis de crin de moyenne grosseur, & dressez-la sur une porcelaine dans un lieu froid ; étant refroidie, garnissez-la de grains de grenade arrangés autour, ou

de demi tranches de citron, & servez-la enjolivée de fleurs. (Voyez *Amandes*, *Cannelle*, *Chocolat*, *Citron*, *Fraises*, *Framboises*, *Pistaches*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La crême est une substance fort adoucissante, & très-nourrissante, balsamique, & un aliment sain pour les personnes dont l'estomac est bon & qui font de l'exercice ; mais par sa nature grasse, elle devient, pour les personnes délicates, les estomacs foibles, un aliment difficile à digérer, pesant, qui énerve les sucs de l'estomac, & contracte de l'âcreté par son séjour : cependant ce n'est que la grande quantité qu'il faut éviter ; il y a peu de gens auxquels, ce qu'on en met dans les assaisonnemens, puisse nuire.

CRÉPINE : *espece de farce.* Prenez de la rouelle de veau, un morceau de lard ; faites les blanchir. Hachez les avec de la panne de porc, ou moëlle, ou graisse de bœuf, un blanc de ciboules, rocamboles, sel & poivre, & fines herbes. Pilez le tout dans un mortier avec un peu de crême ou du lait, & des jaunes d'œufs avec quelques champignons. Mettez cette farce dans des crépines, comme le boudin blanc ; faites cuire dans une tourtiere à petit feu de belle couleur, & servez pour hors d'œuvre.

CRESSON : il y en a de deux sortes. Celui des jardins s'appelle *Cresson alénois* ; l'autre est le *Cresson aquatique.* On les emploie l'un & l'autre en salade. On sert assez communément du cresson aquatique avec les poulardes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Toutes les especes de cresson sont des plantes saines & échauffantes que bien des gens ne digerent point, ou qu'avec peine. Les personnes délicates, sédentaires, & celles qui ont l'estomac foible, feront bien de s'en abstenir. Si les scorbutiques, auxquels ces plantes sont très-salutaires, ne les digerent pas aisément, ils doivent en faire mettre le suc dans les divers mets où il peut entrer.

CRÊTES

CRÊTES DE COQ : elles entrent dans les meilleurs ragoûts & les bisques. On en fait aussi des plats particuliers.

Crêtes de coq farcies. Choisissez les plus grandes & les plus épaisses : faites-les cuire à moitié ; fendez-les & les farcissez ave un hachis de blanc de poulet ou chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade, un jaune d'œuf cuit. Faites cuire dans un plat, avec un peu de bouillon nourri, & quatre ou cinq champignons en tranches ; délayez-y un jaune d'œuf crud ; ajoûtez un peu de jus & de coulis, & servez.

Crêtes. (*Ragoût de*) Passez les au lard fondu avec des champignons, quelques truffes coupées par tranches, bouquet, sel & poivre : mouillez de jus & faites cuire à petit feu. Votre ragoût fait, dégraissez-le bien ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; servez pour entremets. On peut encore les faire cuire assaisonnées de même à la braise pour entrées.

Crêtes dressées au gratin. Faites cuire & farcissez vos crêtes comme ci-dessus ; foncez une casserole de tranches de veau ; arrangez dessus vos crêtes ; couvrez-les de bardes de lard, avec moitié d'un citron en tranche, un peu de bouillon, sel, poivre, bouquet ; achevez de faire cuire. Mettez ensuite un bon coulis dans un plat ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête du coq. Faites-les tenir, en faisant bouillir le coulis à petit feu jusqu'à ce qu'il soit en gratin ; servez avec une bonne sauce claire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les crêtes sont une substance presque cartilagineuse, qui n'est ni nourrissante, ni savoureuse ; & dont les personnes qui ont un estomac & des sucs digestifs peu actifs, ne doivent pas manger une certaine quantité. Quant aux différens mets qu'on en fait, on peut voir ce qui en est dit en général aux articles *Farces*, *Ragoûts*, *Gratin.*

CROQUANTE : eſpece de pâtiſſerie à laquelle on donne telle figure qu'on veut ; on en fait en couronne formée ſur une abaiſſe de même pâte. Quand la croquante eſt cuite, on la garnit, ainſi que la couronne, de confitures que l'on ſaupoudre de nompareille de diverſes couleurs ; & l'on figure ordinairement le plafond en parterre, dont on ajuſte le deſſus avec diverſes ſortes de nompareilles.

CROQUETS : on en fait de différentes groſſeurs. Les plus gros, qui ſont comme des œufs, ſont des hors-d'œuvre d'entrée ; les autres, comme des noix, ſervent pour garniture d'entrée : une farce délicate en fait la baſe. Prenez eſtomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, tettine de veau cuite, ris de veau blanchis, truffes, champignons, moëlle, mie de pain trempée dans du lait, fines herbes, un peu de fromage à la crême & du lait ce qu'il en faudra ; le tout bien haché, bien aſſaiſonné, bien mêlé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs & deux blancs. Formez vos croquets de cette farce pour hors-d'œuvre ; roulez-les dans un œuf battu, & panez-les ſur le champ, & faites-les frire au ſaindoux. Pour ceux de garniture, faites-les avec votre farce empâtée dans une pâte de beignets, & faites frire. On les peut auſſi faire farinés ou pannés.

CULOTTE DE BŒUF : morceau près la queue, autrement derriere du cimier. C'eſt la piéce la plus eſtimée du bœuf.

Culotte de bœuf à la braiſe, aux oignons d'Hollande. Deſoſſez & ficelez-la ; mettez-la dans une bonne braiſe, à la moitié de ſa cuiſſon ; mettez-y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou, à leur défaut, d'oignons rouges. Quand elle eſt cuite, égouttez-la & la garniſſez d'oignons tout autour, & ſervez avec une ſauce de belle couleur par-deſſus. On peut ſervir toutes ſortes de culottes à la braiſe avec divers ragoûts & ſauſſes, ſelon le goût.

Culotte de bœuf à l'Angloiſe. Dreſſez ; enveloppez dans une ſerviette ; faites cuire dans une bonne braiſe, & ſervez bien égoutée, garnie de filets d'aloyau glacés, & choux farcis avec une bonne eſſence par-deſſus.

Culotte de bœuf au ſalpicon. Faites cuire à une bonne braiſe, comme deſſus. Egouttez & ſervez avec une ſauſſe au ſalpicon. (Voyez *Salpicon.*)

Culotte de bœuf en écarlate. Choiſiſſez-la bien mortifiée & bien couverte ; deſoſſez & lardez de de gros lardons aſſaiſonnés d'épices pilées, coriandre, poivre long, girofle & gingembre. Prenez un quarteron de ſalpêtre bien pilé, & frottez-la bien à différentes fois pour la rendre rouge, ſans toucher au côté couvert. Mettez-la deſſus une terrine, avec environ un litron de ſel pilé, une poignée de genievre, thym, baſilic, ſix feuilles de laurier. Frottez bien votre culotte de ces ingrédiens ; couvrez-la & la laiſſez huit jours en prendre le goût, après quoi vous remplirez votre terrine d'eau que vous ferez chauffer ; & vous laverez bien votre piéce de bœuf. Couvrez-la de bardes de lard du côté qu'elle eſt couverte; enveloppez-la dans une ſerviette & la ficelez. Faites-la cuire à une bonne braiſe avec une bouteille de vin rouge. Quand elle ſera cuite, laiſſez-la refroidir; eſſuyez & ſervez à ſec ſur une ſerviette pour entremets.

Culotte de bœuf garnie de choux & ſauciſſes. Faites cuire à une bonne braiſe comme deſſus. Prenez deux choux, fendez-les par quartiers, & les faites blanchir ; faites-les cuire avec la culotte, une demi-heure avant de la tirer ; mettez-y une douzaine de ſauciſſes. Egouttez le tout ; ſervez votre culotte garnie de choux & ſauciſſes, une bonne eſſence ſur le tout. On peut auſſi garnir de ſauciſſes cuites ſur le gril.

Culotte de bœuf roulée. Deſoſſez & fendez-la, l'étendant enſuite le plus qu'il ſe pourra ; piquez de gros lard bien aſſaiſonné & de jambon. Faites une farce délicate, telle, par exemple, qu'on vient de

dire au mot *Croquets*. Etendez-la ſur votre piéce de bœuf, & l'ayant bien roulée, ficelez-la ; formez une bonne braiſe ; mettez-y votre culotte de bœuf; faites cuire à petit feu deſſus & deſſous, pendant douze heures; égouttez-la enſuite, & la ſervez avec une ſauce hachée. (Voyez *Sauce*.) On peut la ſervir avec un ragoût, ou de champignons, ou de ris de veau, ou de concombres, ou de chicorée.

[D A I]

DAIM : bête fauve, animal connu. Les parties de derriere ſont les plus eſtimées.

Daim à la broche. Lardez-le de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre & girofle pilé ; mettez-le mariner dans le vinaigre avec laurier, tranches d'oignons, & de citron & ſel. Faites rôtir en l'arroſant. Faites-lui une ſauce aux anchois, échalottes hachées, citron verd & farine frite mouillée de ſon dégout, & liez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade. Piquez & marinez comme deſſus ; ajoûtez quelques gouſſes d'ail à votre marinade ; enveloppez le de papier; faites rôtir, & ſervez avec une poivrade. Son faon ſe mange de même, ſi ce n'eſt que la marinade doit être moins forte. On ſert une cuiſſe de faon de daim avec la croupe moitié panée, moitié piquée, avec des petits pâtés pour garniture, & une poivrade deſſous. On peut lui faire une ſauce à l'aigre-doux, avec ſon dégout, ſucre, cannelle, poivre blanc, citron verd, peu de ſel, échalotte hachée, & un peu de coulis qu'on fait bouillir à petit feu avec vin clairet ou vinaigre, dans laquelle on retourne de tems en tems le quartier de faon, pour lui faire prendre goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un daim jeune & gras, cuite à propos, eſt un aliment d'aſſez bon goût, nourriſſant, &

que les bons eſtomacs digerent bien ; mais les perſonnes délicates, ſédentaires, & qui ont l'eſtomac foible, doivent s'en abſtenir de quelque maniere qu'il leur ſoit préſenté.

DARIOLES : petite piéce de pâtiſſerie. Mettez dans une terrine le quart d'un litron de fleur de farine ; caſſez-y deux œufs frais ; délayez avec une cuillere, & verſez-y, pour mieux détremper, du lait petit-à-petit ; du ſel & beurre frais, ce que vous jugez convenable. Le tout bien détrempé, ajoûtez encore une chopine de lait, ou pareille quantité de lait d'amandes ; mais alors il faut un peu plus de farine. Quand cela eſt en conſiſtance de crême, on en remplit de petites abaiſſes faites de pâte à tartes, mais bien eſſuyées & fermées ; on met les darioles au four. Quand elles ſont cuites, on met ſur chacune un petit morceau de beurre ; on les poudre de ſucre, & on y met un peu d'eau de fleurs d'orange. Cetre pâtiſſerie paroît d'autant plus ſaine, que tous les ingrédiens qui la compoſent ſont très-ſains de leur nature.

DAUBE : ragoût qui ſe mange froid, & d'un grand uſage. On en fait de gigots de veau & de mouton, de poulets d'Inde, canards, oiſons, chapons gras, perdrix & autres viandes. On en verra les procédés à leurs articles. Pour une tranche de bœuf un peu épaiſſe, il faut la laiſſer mortifier, la battre pour l'attendrir encore, l'inciſer profondément, la larder de gros lard en tous ſens. On l'enveloppe enſuite d'un linge ; on la met dans un pot, ſelon ſa groſſeur, avec un peu d'eau, ſel, fines herbes, marjolaines, laurier, cloux, marrons, du lard ou moëlle de bœuf ; & faire conſommer ſon bouillon. On remplit le pot de vin un peu chaud ; & ſi l'on veut que la ſauce ſoit douce, on y mer du ſucre & un peu de cannelle. Pour le bœuf, il vaut mieux mettre du verjus ou du vinaigre, parce que le vin le durcit. Quand on mange cette daube avec la ſauce, on l'appelle *Compôte*.

DÉGOUT : on appelle *Dégout* en cuiſine, le

jus que la chaleur du feu fait sortir des viandes qui cuisent à la broche, & qui tombe dans la léchefrite.

DESOSSER : ôter les os des viandes, volailles ou gibier, ou les arrêtes de la chair des poissons, pour en faire des hachis. Il faut être versé à cette opération pour la bien faire.

DESSERT : c'est le troisieme service d'une table, composé, pour l'ordinaire, de fruits cuits & cruds, confitures, pâtisserie sucrée, fromages glacés, &c.

DINDE : (*Poule*) oiseau qui nous vient de l'Inde, d'autres disent de Numidie, & confondent cet oiseau avec la poule pintade. Pour la maniere de les engraisser, voyez le *Dictionnaire domestique*, chez *Vincent*.

Dinde grasse à la cardinale. Prenez une dinde comme dessus; coupez son foie avec truffes & champignons le tout en dés; maniez avec sel, gros poivre & lard rapé; farcissez-en la dinde; détachez ensuite la peau de l'estomac; mettez-y du beurre d'écrevisses; cousez; enveloppez de bardes & de papier, & mettez votre dinde à la broche. Servez dessus un coulis d'écrevisses.

Dinde grasse aux truffes. Farcissez une jeune dinde de son foie haché avec persil, ciboules & champignons, lard rapé; liez cette farce de deux jaunes d'œufs, sel & poivre. Faites cuire à la broche, & servez avec un ragoût de truffes. (Voyez *Truffes.*)

Dinde grasse farcie de foies gras & truffes. Choisissez une dinde jeune, petite & grasse. Plumez, vuidez & flambez-la. Prenez trois foies gras blanchis; coupez en dés des truffes à demi-cuites dans du bouillon, coupez de même. Mettez les truffes avec les foies & du coulis, & achevez de les faire cuire jusqu'à ce que la sauce se tarisse. Laissez refroidir; farcissez votre dinde & la cousez. Mettez à la broche, enveloppée de lard & de papier; servez avec une bonne essence.

DINDONS (*Ailerons de*) *à la d'Estrées.* Prenez des peaux de poulets ou poularde, quand on les

dépece pour faire des farces, des fricaſſées ou des filets. Mettez-les dans des moules d'ailerons ; rempliſſez ces moules d'une farce de volaille fine, ou de filets de volailles à la Bechamel ; enveloppez cette farce ou ces filets des peaux ; collez-les avec de l'œuf battu ; faites cuire au four un quart d'heure de belle couleur. Détachez des moules sans les rompre, & ſervez avec une ſauce au vin de Champagne.

Dindons (Ailerons de) à la Sainte-Menehould. Blanchiſſez & parez ; faites cuire dans une bonne braiſe. Retirez & trempez dans des œufs battus ; panez-les ; trempez-les dans de la graiſſe ; repanez encore ; faites griller, & de belle couleur pour les ſervir avec une eſſence ou une bonne remoulade.

Dindons (Ailerons de) à l'Eſpagnole. Faites cuire comme à l'article précédent, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Dindons (Ailerons de) à l'eſſence. Piquez une douzaine d'ailerons ; faites blanchir & cuire au bouillon avec une tranche de jambon, bouquet, champignons entiers ; glacez comme un fricandeau, & finiſſez de même.

Dindons (Ailerons de) au blanc. Prenez-en une douzaine ; faites-les blanchir ; parez les bouts. Paſſez avec beurre, tranche de jambon, champignons en dés, bouquet ; ſingez-les & aſſaiſonnez de bont goût ; faites cuire à petit feu ; dégraiſſez, & liez de crême & jaunes d'œuf ; ſervez avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) au four, aux petits oignons. Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, & y mettez des ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard, avec un bouquet ; mouillez de bouillon, ſel & gros poivre ; à moitié de cuiſſon, mettez des petits oignons blanchis à l'eau bouillante. Le tout cuit, retirez ailerons & oignons ; paſſez la ſauce au tamis ; faites-la lier ſur le feu avec un blond de veau & des jaunes d'œufs

Mettez-en partie dans un plat, avec de la mie de pain & du parmesan rapé, ensuite vos ailerons & oignons. Arrosez du reste de la sauce; panez de mie de pain & parmesan; faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse, & servez à courte sauce.

Dindons (Ailerons de) au Parmesan. Foncez une casserole de veau & jambon; mettez-y huit à dix ailerons, bouquet, lard fondu; couvrez de bardes de lard; faites cuire sur la cendre chaude. Dégraissez la sauce; mettez-y du coulis: passez au tamis. Mettez de cette sauce au fond d'un plat, par-dessus du parmesan rapé, & sur le tout vos ailerons; le restant de sauce ensuite, & couvrez de parmesan rapé. Faites attacher sur un fourneau, & glacez avec la pelle rouge.

Dindons (Ailerons de) aux écrevisses. Foncez une casserole de veau & jambon; mettez dessus huit ailerons & huit belles écrevisses, sel, poivre, lard fondu, bouquet, pointe d'ail; couvrez de bardes de lard; faites cuire sur la cendre chaude. Dressez les ailerons & les écrevisses sur un plat; mettez du coulis dans votre braise; dégraissez-la sur le feu. Passezla sauce au tamis, & servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) aux huitres. Faites cuire, comme à l'article précédent, & servez avec un ragoût d'huitres.

Dindons (Ailerons de) aux navets. Faites blanchir & cuire dans une bonne braise une douzaine d'ailerons; servez avec un ragoût de navets, tournés en façon d'amandes, blanchis & cuits, moitié jus, moitié bouillon, mis après dans une bonne essence, & servez sur les ailerons.

Dindons (Ailerons de) aux petits pois. Prenez huit ailerons; faites cuire avec une tranche de jambon, bouquet, bon bouillon. A moitié de la cuisson, ajoutez un litron de petits pois, gros comme un œuf de beurre frais, un peu de coulis & de jus. Dégraissez le ragoût; assai-

ſonnez, & ajoûtez comme une noix de ſucre.

Dindons (Ailerons de) en fricaſſée de poulets. Paſſez vos ailerons avec beurre frais, perſil, ciboule, gouſſe d'ail, cloux, champignons. Mettez une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc, ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu; faites réduire la ſauce; liez avec des jaunes d'œufs, crême & filet de vinaigre blanc, en ſervant.

Dindons (Ailerons de) frits. Faites cuire dix ailerons dans une braiſe de haut goût; laiſſez refroidir; trempez-les dans des œufs battus; panez & faites frire de belle couleur avec perſil frit.

DINDON : jeune dinde qu'on doit prendre gras, & bien en chair. Le vieux dinde eſt d'ordinaire dur, coriace & difficile à digerer.

Dindon à la crême. Faites cuire à propos un dindon à la broche; laiſſez-le refroidir. Prenez un morceau de noix de veau, ôtez-en les peaux; coupez-le par morceau avec du lard blanchi, graiſſe de bœuf, tettine de veau, champignons, perſil, ciboules, fines herbes & épices, ſel & poivre; mettez le tout ſur le feu. Quand il eſt cuit, hachez-le, ainſi que l'eſtomac du dindon, pain bouilli dans du lait, ſix jaunes d'œufs & trois blancs fouettés en neige. Pilez bien le tout; mettez de cette farce ſur un plat, le dindon par-deſſus, rempli de la même farce, avec un petit ragoût de ris de veau, crêtes & champignons. Couvrez le ragoût de la farce; arrondiſſez le dindon; panez-le de mie fine; faites cuire au four. Quand il ſera cuit & de belle couleur, tirez & dégraiſſez-le; nettoyez les bords du plat, & ſervez, à côté de votre dindon, un peu d'eſſence.

Dindon à la Périgord. Hachez deux livres de truffes avec lard rapé, ſel & gros poivre; farciſſez-en un dindon gras; couſez, laiſſez mortifier & prendre le goût de la farce, pendant trois ou quatre jours, & mettez à la broche enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez deſſous une ſauce hachée aux truffes.

Dindon à la princeſſe. Coupez-le en deux; mettle à la braiſe comme le chapon. Retirez-le quand il ſera cuit, & le panez; faites frire dans le ſaindoux, belle couleur. Dreſſez & ſervez avec une remolade faite avec des anchoix, du perſil, des capres hachées, un peu de ciboules, jus de bœuf & bon aſſaiſonnement. Aulieu de le frire, on peut le mettre ſur le gril, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge. On peut ſervir de même des poulets & toute autre volaille; & ſi on ne veut pas les mettre à la braiſe, on les fait cuire au pot, en maniere de court-bouillon bien aſſaiſonné; on les pane, & on leur fait prendre couleur comme deſſus.

Dindon à la Provençale. Ayez un dindon gras; faites cuire à la broche avec une barde de lard ſur l'eſtomac. Pendant qu'il cuit, faites un ragout avec foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées, ſel & poivre que vous paſſez au lard fondu avec de la farine. Mouillez d'un verre de bon vin; ajoûtez capres & anchois hachés, olives deſoſſées, bouquet & coulis de bœuf pour lier; ſervez ſur le dindon. On ſert de même, chapons, poulets, perdrix & beccaſſes.

Dindon (Pattes de) à la Sainte-Menehould. Prenez environ vingt pattes; faites-les cuire dans une braiſe blanche ou une Sainte-Menehoult. Quand elles ſont cuites & refroidies, entourez-les d'une farce fine que vous unirez avec de l'œuf battu; panez & faites frire; ſervez garnies de perſil frit. On peut auſſi les tremper dans une pâte à frire, ou, quand elles ſont faites & refroidies, avoir une Sainte-Menehould bien liée, les y tremper, les paner, faire griller & ſervir à ſec.

Dindon à l'eſſence aux oignons. Coupez de l'oignon par tranches; paſſez-le avec du lard; égouttez un peu de la graiſſe & de leur jus; liez d'un bon coulis: quand ils ſeront cuits, paſſez à l'étamine, & remettez ſur le feu; dreſſez votre dindon rôti; mettez la ſauce par-deſſus.

Dindon à l'étouffade. Prenez-le petit & gras ; trouſſez-le, & l'applatiſſez un peu. Foncez une caſſerole de veau & jambon ; & après avoir paſſé le dindon dans du lard fondu, mettez-le dans la caſſerole l'eſtomac deſſous, & par-deſſus du perſil, ciboules, champignons hachés & lard fondu ; couvrez de bardes. Quand il ſera cuit, dégraiſſez-le, & dégraiſſez la braiſe où il a cuit ; paſſez le jus au tamis ; ſervez le dindon deſſus avec un jus de citron.

Dindon aux anchois. Farciſſez-le d'une farce fine, de trois anchois, ſoie de dindon, perſil, ciboules, champignons hachés ; pilez le tout ; liez de trois jaunes d'œufs, poivre & ſel ; faites cuire ainſi farci à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Coupez des zeſtes de citron ; mettez-les dans une bonne eſſence avec jus d'un cîtron & ſervez le dindon.

Dindon aux concombres. Faites une farce de ſon foie, perſil, ciboules, champignons hachés ; liez de deux jaunes d'œufs. Farciſſez votre dindon que vous ferez refaire dans la graiſſe ; faites rôtir, & ſervez avec un ragoût de concombres. (Voyez *Concombre.*)

Dindon aux écreviſſes. Paſſez le doigt entre la peau & la chair de l'eſtomac ; ôtez cetre chair ; faites-en une farce avec les blancs, un peu de lard & de graiſſe de bœuf, de jambon, ciboules, champignons & truffes, ſel, poivre, muſcade, gros comme un bon œuf de mie de pain trempée dans du lait ou crême, deux jaunes d'œufs. Hachez & pilez enſuite dans un mortier ; farciſſez votre dindon, & lui mettez dans le corps un bon ragoût d'écreviſſes ; bouchez les ouvertures avec votre farce ; couſez, bardez de tranches de veau & jambon, & bardez de lard ; enveloppez & ficelez. Etant cuit, ôtez les bardes, & ſervez deſſus un ragoût d'écreviſſes.

Dindon aux huitres. Faites-le cuire comme pour le mettre au ragoût d'écreviſſes ; & au lieu de ce

ragoût, vous en mettrez un d'huitres. (Voyez ci-dessus *Dindon aux écrevisses;* & pour le ragoût, au mot *Huitres.*)

Dindon en daube. Prenez un vieux dinde gras; lardez-le de gros lard assaisonné de persil, ciboules, pointe d'ail; épices mêlées, sel & poivre. Mettez-le dans une marmite avec du bouillon, un poisson d'eau-de-vie; couvrez de bardes de lard; ajoûtez deux oignons, deux racines, un bouquet garni. Faites cuire à petit feu cinq ou six heures; tirez & laissez refroidir & figer la sauce. Remplissez-en le dinde, couvrez-le de sain-doux par-dessus, & servez froid pour entremet.

Dindon en filets. (Voyez *Poulets.*) On le sert en ragoût, aux concombres; passé au roux avec un coulis roux.

Dindon en salmi. Faites cuire à demi à la broche; coupez-le en piéces; faites cuire avec du vin, truffes, champignons hachés, quelques anchois, sel & poivre. Liez la sauce avec un coulis de veau; dégraissez, servez avec un jus d'orange, ou avec la sauce au jambon.

Dindon farci. Faites une farce avec du lard, ciboules & fines herbes; détachez la peau de dessus l'estomac; mettez cette farce entre cuir & chair, & ficelez. Faites cuire à la broche, & servez avec un ragoût de ris de veau bien cuit, bien mitonné, lié d'un coulis de veau.

Dindon farci aux fines herbes. (Voyez l'article *Dindon farci.*) On le sert avec divers ragoûst & diverses garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent se servir de même, ou farcis comme dessus; les faire cuire dans une bonne braise, & étant égouttés, on les sert avec un ragoût de ris de veau & truffes, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindon mariné. Faites mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel & poivre, cloux, ciboules & laurier. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs; trempez-y

votre dindon, & le faites frire dans du lard fondu ou du sain-doux, & servez garni de persil frit.

Dindon-paillet à la ciboulette. Prenez-le non engraissé; farcissez-le de son foie, persil, ciboules & champignons hachés, deux jaunes d'œufs, & faites cuire à la broche. Mettez dans une bonne essence de la ciboulette frisée; servez sur votre dindonneau. Pour friser la ciboulette; coupez la d'un travers de doigts, & l'échiquetez avec une épingle en la jettant à mesure dans l'eau fraîche.

Dindon pané à l'estragon. Prenez-le non engraissé & mortifié; faites cuire à la broche; délayez deux jaunes d'œufs avec du beurre fondu; frottez-en l'estomac du dindon; panez le; & quand il sera de belle couleur, servez avec une sauce à l'estragon, qui se fait avec de l'estragon blanchi & haché très-fin qu'on met dans une bonne essence, avec un pain & demi de beurre de Vanvre, ou pareille quantité de bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Dindon. (*Pâté de*) Farcissez un dindon, comme il a été dit ci-dessus, réservant un peu de la farce pour mettre sur une abaisse de bonne pâte; assaisonnez le dindon; ajoûtez une feuille de laurier, couvrez-le de tranches de veau & bardes de lard; & d'une autre abaisse, & mettez au four. Etant cuit, ôtez les tranches de veau & bardes de lard; dégraissez; mettez un ragoût de ris de veau, champignons & crêtes. (Voyez *Ris de veau.*) Servez chaud. On peut aussi servir ce pâté sans ragoût, avec un coulis clair de veau & jambon.

Dindon (*Pâté de*) *froid.* Faites-le refaire; piquez de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, épices mêlées, fines herbes, persil & ciboules hachés; pilez le foie avec une truffe verte hachée, lard rapé, sel & poivre; farcissez votre dindon. Faites une abaisse de pâte commune, un lit de lard pilé, sel & poivre, fines herbes, épices, laurier, truffes vertes peleés; assaisonnez dessus comme dessous, lard pilé, morceau de beurre

frais ; garnissez de bardes de lard ; couvrez d'une seconde abaisse ; dorez & faites cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu, de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit, bouchez le trou & laissez-le refroidir. Servez dans un plat sur une serviette blanche.

Dindon piqué de jambon à l'échalotte. Prenez-le comme le précédent ; faites-le refaire, & piquez de jambon, comme vous feriez de lard ; couvrez de bardes de lard & de papier ; ficelez ; faites rôtir ; servez avec une essence fine où vous aurez haché de l'échalotte.

Dindons, Dindonneaux, Dindes rôtis. Laissez-les mortifier ; vuidez & troussez proprement ; faites blanchir sur la braise ; piquez de menu lard ; ficelez ; enveloppez de papier ; faites rôtir. Quand ils seront à-peu-près cuits ôtez le papier ; faites prendre belle couleur & servez.

Observation médecinale.

La chair des dindes & dindons, jeunes, gras & tendres, est un aliment assez aisé à digerer, nourrissant, sain, & dont bien des gens aiment le goût ; mais les personnes délicates, & celles dont l'estomac n'est pas très-bon, feront prudemment de s'en abstenir, pour peu qu'elle soit séche ou ferme.

DORER : se dit, en cuisine, de la couleur qu'on donne à la pâtisserie, en la frottant avec une plume ou un pinceau, d'œufs battus, comme pour faire une omelette. La dorure sera plus forte ou plus pâle, selon la quantité de jaunes que vous mettrez avec les blancs. En Carême, lorsqu'on ne mange pas d'œufs, on dore avec la teinture de safran, ou de souci, ou d'œufs de brochets.

DRAGÉES. Il faut faire deux cuissons de sucre différentes ; l'une à lissé, qui est la premiere que l'on donne au sucre ; l'autre à perlé, qui est la seconde ; c'est ce qui fait que l'on dit, *dragée lissée* & *dragée perlée*.

Pour en venir à la pratique, il faut avoir une grande bassine de cuivre rouge, plate par le fond,

avec une anse par le milieu, pour la pouvoir manier, & deux autres aux deux côtés, soutenues en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture. Sous cette bassine, il faut mettre une poële de feu à quatre doigts du fond de la bassine: on y fait la grosse dragée & la perlée. A l'égard de la dragée fine lissée, on met la bassine sur un tonneau proportionné à la grandeur de la bassine, avec un feu modéré dessous, & qui n'en soit éloigné que d'un pied. Vous ferez ensorte de bien boucher les ouvertures, pour que la chaleur ne s'évapore point, & qu'elle se conserve plus long-tems. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Anis*, *Aveline*, *Céleri*, *Chocolat*, *Citron*, *Coriandre*, *Epine-vinette*, *Girofle*, *Jasmin*, *Orangeat*, *Pistache*, *Violette*.



[E A U]

EAU: la plus legere, la plus limpide, & celle qui n'a aucune saveur est la meilleure.

Eau cordiale. On emploie du jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais, qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cédrat & quelques grains de coriandre, sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés; & vous passerez le tout à la chausse; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur de jasmin donne un parfum & des principes agréables à l'odorat & aux nerfs en général; ce qui la fait passer avec raison pour céphalique, cordiale ou stomachique, calmante ou antispasmodique & salutaire aux vaporeux, hystériques & hypocondriaques.

Eau d'argent. La plûpart des distillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or, & pour l'eau d'argent ; mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron ; & au lieu de coriandre & de cannelle, j'emploie le girofle & la graine d'angelique, pilés ensemble ; & la liqueur, comme il est facile de juger, se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or ; & quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce syrop, & vous passerez ce mêlange à la chausse. Quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent. Vous les agiterez dans une petite bouteille, où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi, vous les diviserez en chaque bouteille, par portions égales, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matieres qui composent cette liqueur. Pour six pintes d'eau d'argent, vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires, un gros d'angelique pilé avec huit cloux de girofle, que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & une chopine d'eau.

Eau divine. La base de l'eau divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût. Les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple ; d'autres d'eau de fleurs d'orange double ; & d'autres mettent du neroly dans l'esprit de vin ; d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau ; & quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin : il n'y a point de quantité déterminée pour cela ; ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines, ou deux mois : après ce tems, ils font leur syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement ; & quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce syrop, après

après l'avoir féparé des fleurs, en le paffant par le tamis : enfuite ils paffent le tout à la chauffe.

Eau d'or. Pour faire l'eau d'or, je prends le citron dans fa maturité, avec toutes les qualités requifes, de la cannelle choifie, &, pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, felon la quantité que l'on veut en faire. Vous couperez les zeftes du citron, de façon que vous ne leviez que la partie quinteffencieufe, fans couper du blanc & fans laiffer du jaune, s'il eft poffible. Vous pilerez la cannelle & la coriandre ; & quand elles feront pilées, vous les mettrez dans votre alambic, avec les zeftes, de l'eau & de l'eau-de-vie ; & votre alambic étant ainfi garni, vous le poferez fur un feu tempéré ; & vous tirerez vos efprits avec un peu de phlegme, à caufe de la cannelle, dont les efprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les phlegmes. Vous ferez enfuite fondre du fucre dans de l'eau fraîche ; & lorfqu'il fera fondu, vous y mettrez vos efprits auffi-tôt qu'ils feront tirés. Il faut faire votre fyrop pendant le tirage : enfuite vous mêlerez bien les efprits avec le fyrop ; & après, vous y verferez doucement du caramel. Vous mettrez donc dans ce mêlange votre caramel, jufqu'à ce que l'œil vous ait affuré que vous aurez attrapé le vrai point : vous la pafferez enfuite à la chauffe ; & quand votre liqueur fera claire, elle fera faite. Si vous avez fait paffer quelques pintes de cette liqueur dans une chauffe, où vous auriez mis auparavant de l'efcubac, il faut mêler celle qui y aura paffé, avec celle qui n'y aura pas paffé, & votre couleur d'or fera parfaite.

Eau fimple. On entend par *eau fimple*, ce qu'on diftille des fleurs & autres, fans eau, eau-de-vie ou efprit de vin : ces eaux font ordinairement une diftillation phlegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps dont elle eft

extraite, & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

ECAILLER : ôter les écailles d'un poiſſon qu'on veut apprêter.

ECHALOTTE : plante bulbeuſe, d'un grand uſage dans la cuiſine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un aſſaiſonnement fort ſain, propre à faciliter la digeſtion, en augmentant les forces de l'eſtomac & l'action des ſucs digeſtifs. Si l'on en fait un uſage fréquent, elle devient capable d'empêcher ou de corriger la putridité des humeurs internes.

ECHAUDÉ : menue pâtiſſerie dont on fait peu de cas dans les cuiſines, & qu'on trouve trop communément, pour donner ici la façon de la faire.

ECHINÉE. (Voyez *Cochon.*)

ECLANCHE, communément *gigot ;* partie charnue du derriere du mouton. Les meilleures ſont celles qui ont le manche court.

Eclanche à la broche. Ce qu'on en peut dire, c'eſt qu'il ne faut pas la faire trop cuire.

Eclanche de cent feuilles. Levez-en la peau ſans la détacher du manche; coupez-en les chairs en feuillets minces, tenantes à l'os; hachez ail, perſil, ciboules, échalottes, champignons, thym, laurier, baſilic en poudre; mêlez le tout, & en mettez entre les feuilles du gigot & la peau; couſez cette peau; mettez à la broche enveloppée de papier. Servez avec une ſauce claire, échalottes, jus de citron, ſel & gros poivre

Eclanche à la chicorée. C'eſt de la faire rôtir, & de mettre deſſous un ragoût de chicorée.

Eclanehe aux concombres. Servez ſur un ragoût de concombres, ou entiere ou par tranches.

Eclanche farcie. Faites la cuire à la broche; dépouillez la viande de ſorte qu'il ne reſte que les os attachés enſemble; dégraiſſez; hachez la chair bien menu avec lard blanchi, moëlle de bœuf, fines

herbes, persil, ciboules, sel & poivre, un peu de tettine de veau, mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œufs. Pilez après le tout dans un mortier; mettez l'os dans un plat; arrangez par-dessus votre hachis en forme d'éclanche; faites un creux au milieu; mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons & autres garnitures; recouvrez du hachis; pannez & mettez au four. Quand elle a belle couleur, dégraissez & servez avec un jus de citron.

Eclanche de mouton farcie dans sa peau. Commencez par ôter la peau du côté du manche; hachez la chair avec champignons, truffes, foie gras, riz de veau assaisonnés de bon goût. Remplissez la peau de cette farce; mettez cuire au four. Servez avec telle garniture que vous voudrez.

Eclanche (Hachis d'une) cuite. Otez-en la peau; prenez la chair, & la hachez avec ciboules, persil & un peu de jambon cuit, champignons & truffes vertes; passez sur le feu avec sel, poivre, tranches de citron; mouillez de jus & essence de jambon par égales parties; liez d'un coulis de veau & jambon; faites faire quelques bouillons; servez chaud pour entrée. On se sert de ce hachis pour faire des rissoles & des petits pâtés.

Eclanche (Pâté d') Otez la graisse & la peau; desossez la chair & la battez bien; piquez de gros lard bien assaisonné; faites une abaisse de pâte ordinaire; dressez-y votre éclanche avec lard pilé, bardes, feuilles de lauriers & assaisonnemens nécessaires; couvrez d'une autre abaisse; mettez au four pendant trois heures; après la cuisson, mettez par le soupirail une gousse d'ail ou une échalotte écrasée; servez froid.

Eclanche piquéee à la dauphine. Prenez-la mortifiée; ôtez-en la graisse & la peau; nettoyez bien le manche; piquez de petit lard; enveloppez de papier; faites cuire à la broche. Quand elle sera cuite & bien colorée, servez avec un petit coulis

piquant, ou essence de jambon, ou ragoûts de légumes, concombres & chicorée.

Eclanche piquée de truffes, à la broche. Parez-la comme pour la mettre à la broche; coupez une livre de truffes en lardons & demi-livre de lard; assaisonnez l'un & l'autre de sel & fines épices; lardez & gardez deux jours couverte de papier, pour que l'éclanche prenne le goût des truffes; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Panez de mie de pain; faites prendre couleur, & servez dans son jus, ou avec un ragoût de truffes.

Eclanche roulée à la broche. Parez & détachez la chair d'une éclanche mortifiée, de ses os, laissant celui du manche; étendez cette chair; faites une bonne farce de blancs de volailles bien assaisonné; étendez cette farce sur la viande; roulez-la, & la ficelez en lui conservant la forme d'éclanche; piquez de menu lard; enveloppez de papier; faites cuire, & servez avec un coulis, comme à l'article précédent, ou les mêmes ragoûts.

Eclanche à la royale. Otez la graisse; dépouillez l'os de sa chair; battez-la bien; piquez de gros lard bien assaisonné, & de jambon; farinez l'éclanche & la passez au sain-doux; empotez-la ensuite avec fines herbes oignons; piqués de cloux, bon bouillon; laissez mitonner long-tems. Faites un ragoût de champignon, truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges, riz de veau, le tout bien passé & assaisonné d'un coulis roux. Dressez votre éclanche, le ragoût par-dessus; & pour qu'elle en prenne le goût, faites-la bouillir un peu avec le ragoût, & servez garnie de fricandeau ou marinade. On peut la servir avec toutes sortes de ragoûts de légumes, petits oignons, ragoûts de céleri, chicorée, cardons d'Espagne, ou avec une sauce hachée.

Eclanche à la sauce robert. La sauce par-dessus.

Eclanche à la sultane. Prenez-la mortifiée; levez-en la peau legérement; faites un trou dans le

milieu de la chair, ſans la percer de part en part; mettez dans ce trou une bonne farce; recouſez le gigot; piquez le deſſus de petit lard; enveloppez de papier, & faites cuire à la broche. Cuit & bien coloré, ſervez votre gigot avec une ſauce à la ſultane.

ECREVISSE : poiſſon cruſtacé, il y en a de mer & de riviere. Celles de mer ſont de pluſieurs eſpeces. Il faut prendre les écreviſſes charnues, groſſes & bien nourries; les meilleures viennent des petites rivieres dont l'eau eſt vive & claire, & dont les bords ſont pleins de trous, ou couverts d'arbuſtes & de buiſſons, dans les racines deſquels elles ſe cachent.

Ecreviſſes à l'angloiſe. Faites cuire à l'eau; épluchez-en la queue; ôtez les petites pattes; paſſez-les avec beurre frais, champignons & truffes. Mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon & d'un peu de coulis d'écreviſſes; laiſſez mitonner à petit feu; achevez de lier avec deux jaunes d'œufs; délayez avec crême douce & perſil haché.

Ecreviſſes à la Béchamel. Faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, & les mettez dans l'eau fraîche. Otez-en la groſſe écaille; épluchez la queue, & ne touchez point aux groſſes pattes. Mettez-les dans une chopine de crême bouillante, & les laiſſez juſqu'à ce que cette crême ſoit réduite en petite ſauce liée. Remuez toujours de crainte qu'elle ne tourne. La ſauce ſuffiſamment réduite, ſervez.

Ecreviſſes (Biſque d') en maigre. Faites-les cuire à l'eau; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pattes, & éplucherez les queues. Aux plus petites, vous ôterez les queues ſans détacher les coquilles. Paſſez les queues d'écreviſſes avec des petits champignons, truffes en tranches avec un peu de beurre; & mouillez d'un bon bouillon de poiſſon; mettez-y un bouquet de fines herbes; laiſſez mitonner à petit feu; ajoûtez, ſelon la ſaiſon, pointes d'aſperges & culs d'arti-

chauts ; liez d'un bon coulis d'écreviſſes ; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de poiſſon ; & quand elles ſont attachées au fond du plat, garniſſez le potage d'un cordon de belles écreviſſes ; épluchez ; mettez un petit pain farci dans le milieu, des culs d'artichauts autour, quelques laitances de carpes, & jettez votre ragoût par-deſſus, & le coulis d'écreviſſes. Servez chaudement.

Ecreviſſes à la Gaſcogne. Coupez-les par la moitié ; faites cuire avec perſil, ciboules, champignons, deux gouſſes d'ail, hachés, menu oignon piqué de cloux, feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, demi-verre d'huile, ſel, poivre & tranches de citron. Laiſſez réduire la ſauce, & en retirez l'oignon, laurier & citron.

Ecreviſſes (Coulis d') en maigre. Lavez-les en pluſieurs eaux, & les faites cuire à l'eau. Epluchez, mettant les écailles à part ; prenez douze amandes douces ; pilez-les dans un mortier avec les écailles ; prenez un oignon avec quelques carottes & panais par tranches ; paſſez avec un peu de beurre : étant demi-roux, mouillez de bouillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de ſel avec deux ou trois cloux, baſilic, champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de perſil, une ciboule ; faites mitonner le tout ; mettez dans ce ragoût ce que vous avez pilé ; mêlez le tout ; faites prendre un bouillon ; paſſez à l'étamine, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'entrées & potages maigres.

Ecreviſſe (Coulis d') à demi-roux en gras. Faites comme à l'article précédent ; prenez enſuite une livre & demie de rouelle de veau, un morceau de jambon ; coupez-les par tranches avec un oignon & quelques tranches de carottes & panais ; faites cuire le tout à petit feu. Quand le tout eſt attaché comme un jus de veau, ajoutez lard fondu, un peu de farine ; faites-lui faire quelques tours en remuant toujours ; mouillez de bon bouillon ; ajoûtez ſel, poivre, cloux, baſilic, perſil, ciboules, champignons,

truffes, croûtes de pain, & faites mitonner. Otez le veau; délayez ce qui est dans le mortier avec le jus; passez le tout à l'étamine, & vous en servez pour les potages ou entrées auxquels il sera propre.

Ecrevisses (*Coulis d'*) *au demi-roux en maigre.* Faites d'abord comme dessus. Faites griller ensuite un brochet vuidé ou une perche; ôtez-en la peau; prenez la chair, & la pilez avec les coquilles & les amandes, trois ou quatre jaunes d'œufs durs; le surplus, comme à l'article précédent.

Ecrevisses au gratin. Mettez dans une chopine d'eau deux tranches de citron, oignon coupé par tranches, persil & ciboules entieres; faites bouillir un quart d'heure: & y mettez vos écrevisses jusqu'à ce qu'elles ayent changé de couleur. Epluchez les queues, & ôtez les petites pattes; faites une farce avec des foies gras ou blancs de volailles. (Voyez *Farce.*) Mettez la dans un plat, & faites autour un cordon d'écrevisses, les queues en dedans; & garnissez ainsi, en tournant jusqu'à ce que le plat soit rempli; arrosez ensuite d'huile & de gros poivre; mettez au four; dégraissez & servez avec un jus de citron.

Eerevisses (*Ragoût d'*) *en gras.* Cuites comme dessus, passez les queues dans du lard fondu avec les assaisonnemens du ragoût précédent; mouillez de jus de veau; laissez mitonner à petit feu; dégraissez; liez d'un coulis d'écrevisses; mettez sur les cendres chaudes, pour que le coulis ne tourne pas. Dans la saison ajoûtez ou des pointes d'asperges, ou culs d'artichauts. Ce ragoût sert pour toutes les entrées grasses aux écrevisses.

Ecrevisses (*Ragoût d'*) *en maigre.* Etant cuites, ôtez les queues & les mettez à part avec de petits champignons, truffes coupées en tranches & mousserons. Passez le tout avec un peu de beurre; mouillez d'un bon bouillon de poisson; faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraissez-le, & le liez d'un coulis d'écrevisse; dressez dans

un plat ; servez pour entremets , ou pour garnir des entrées maigres aux écrevisses.

Ecrevisses. (*Salade d'*) Faites cuire des écrevisses à l'ordinaire , & servez avec une remolade , ou bien avec persil & vinaigre.

Ecrevisses. (*Tourte d'*) Faites-les cuire avec un verre de vin blanc ; séparez les pattes & les queues ; pilez le reste dans un mortier pour le passer à l'étamine avec un peu de bouillon de poisson ou de purée claire , & du beurre tout chaud fondu ; rangez ensuite le tout dans une tourtiere sur une abaisse , avec sel , poivre , ciboulettes & champignons , vos pattes & vos queues dessus ; recouvrez d'une autre abaisse ; dorez & mettez au four. Etant cuite , servez chaudement.

Autre. Sur une abaisse mettez un ragoût de queues d'écrevisses , comme on l'a donné ci-dessus. Recouvrez d'une autre abaisse ; unissez-les ; dorez votre tourte ; mettez au four. Quand elle est cuite , ouvrez-la , & y mettez un peu de coulis d'écrevisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'écrevisse de riviere , charnue , tendre , cuite à propos , est un mets de bon goût , nourrissant , fort sain pour ceux qui le digerent bien. Son suc échauffe & irrite legérement ; ce qui le rend stomachique , apéritif : il anime la circulation du sang ; augmente la transpiration. Si on mange , durant quelque tems , des écrevisses , elles deviennent un remede pour ceux qui sont sujets aux dartres , boutons , érésypeles & autres maladies de peau. Les personnes délicates ou qui ont l'estomac foible , doivent s'abstenir de manger des chairs de l'écrevisse ; mais ils peuvent user en petite quantité des mets où on n'a fait entrer que le suc ou des coulis.

L'écrevisse de mer , nommée aussi *crabe* , & le homar , sont des animaux crustacés du même genre , dont la chair , assez savoureuse , n'est digérée , surtout celle des plus gros , que par les meilleurs estomacs , & les gens qui font de l'exercice.

ENDIVE : une des especes de chicorée qu'on fait blanchir en la liant , & dont on fait usage en salade.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante est aqueuse , rafraîchissante , apéritive , adoucissante , calmante. Mangée en quantité , elle devient laxative ; elle a ces qualités pour les bons estomacs , étant mangée en salade ; mais les personnes délicates ne digerent pas , ou digerent imparfaitement les herbes crues ; celle-ci ne leur sera utile que cuite.

ENTRÉES.

A

AGNEAU.
poitrine d'agneau.
quartier d'agneau.
tête d'agneau à la Sainte-Menehoult.
Ailerons.
terrine d'ailerons.
tourte d'ailerons.
Albran. Voyez *Canard.*
Alouettes en caisse.
alouettes en ragoût.
tourte d'alouettes.

Grosse entrée.

Aloyau à la braise.
aloyau aux cardes.
aloyau rôti

Relevée d'entrée.

Anguille en fricassée de poulet.
anguille sur le gril.
anguille en matelotte.
anguille rôtie.

B

BARBEAU en casserole.
barbeau grillé.
Barbillon en étuvée.
Barbotte en casserole.
barbotte en pâté chaud.
barbotte en ragoût.
Barbue marinée.
barbue en salade.
barbue à la sauce.
barbue aux anchois.
Tourte de béatillea.
Beccard. Voyez *Saumon.*
Beccasses à la Bourguignone.
beccasses à l'Espagnole.
beccasses farcies à la broche.
beccasses aux olives.
pâté chaud de beccasses.
beccasses à la Provençale
beccasses aux truffes.
Beccassines à la Grecque.
becassines en ragoût.
beccassines en surtout.
Biche. Voyez *Cerf.*
Biset. Voyez *Pigeon.*

Grosses entrées.

Bœuf à la mode.
bœuf au naturel.
piéce de bœuf panée au four.
bœuf à la royale.
bœuf à la sauce hachée.
Boudin blanc.
boudin de foies gras.

boudin noir.
boudin de poiſſon.
Boudinage d'agneau.
Bouton.
Brême. Voyez *Carpe.*
brême grillée.
brême rôtie.
Brochet à l'Allemande.
brochet aux anchois.
brochet à la broche.
brochet en caſſerolle.
brochet en entrée.
brochet à l'étuvée.
brochet farci.
brochet en filets à la ſauce aux capres.
brochet en fricaſſée de poulet.
brochet à la Genevoiſe.
brochet en haricot aux navets.
pâté chaud de brochet.
ragoût de brochet.
brochet à la ſauce à l'Allemande.
brochet à la ſauce blanche.
terrine de brochet.
tourte de brochet.
Brocheton. Voyez *Brochet.*

C

Cailles à la braiſe.
cailles aux choux & coulis de lentilles.
cailles au gratin.
cailles à la poële.
cailles en ragoût.
cailles en ſurtout.
tourte de cailles.
Cailleteaux au ſalpicon.
Canards aux anchois.
canards à la braiſe aux navets.
canards aux cardons d'Eſpagne.
canards au céleri.
canards à la chicorée
canards aux concombres.
canards farcis.
canards aux huitres.
canards à l'Italienne.
canards au jus d'orange.
canards aux olives.
canards aux petits pois.
canards à la purée verte.
ragoût de canards.
ſalmi de canards.
Canettes aux pointes d'aſperges.
canettes aux pois.
Canetons à l'échalotte.
canetons glacés.
canetons au jus d'orange.
Capilotade.
Carbonnade ou *Grillade.*
carbonnade de mouton.
Carpe aux champignons.
carpe au demi-courbouillon.
entrée de carpe.
carpe à l'étuvée.
carpe étuvée à l'Italienne.
carpe étuvée au blanc.
carpe farcie.
filets de carpe à la ſauce blanche.
carpe en fricaſſée de poulet.
carpe grillée.
carpe grillée à l'oſeille.
hachis de carpe.
carpe à la huſſarde.
carpe à la matelotte.
ragoût de carpe.
Carré de mouton en entrée.
carré de mouton en terrine à l'Angloiſe.
Caſſerole.
caſſerole au parmeſan.
Caſtrolle.
Cerf.
civet de cerf.
gelée de cornes de cerf.
ragoût de cerf.

Groſſe entrée.

Cerf rôti à la Bourguignone.

Cervelas.

Cervelle.
entrée de cervelle de bœuf.

Chapon aux anchois.
chapon à la braiſe.
chapon farci.

Entrée de broche.

Chapon à la broche aux capres.
chapon aux fines herbes.
chapon aux huitres.
chapon aux écreviſſes.
chapon à la crême.
chapon à la daube.
chapon aux olives, farci.
ragoût de chapon.
tourte de blanc de chapon.
autre tourte de blanc de chapon.

Charbonnade à la braiſe.

Chevreuil à la Bourguignone.
chevreuil en caſſerole.
chevreuil en civet.
chevreuil rôti à différentes ſauces.
tettine de chevreuil.

Chou à la Bavaroiſe.
chou à la Flamande.
ragoût de chou.

Cochon de lait à la daube.
cochon de lait au pere Douiller.
cochon de lait en ragoût.

Côtelettes de mouton au baſilic.
côtelettes de mouton farcies.
côtelettes de mouton frites
côtelettes de mouton grillées.
côtelettes de mouton en haricot.
côtelettes de mouton en robe-de chambre.
côtelettes de porc-frais à la cendre.
côtelettes de veau à la Lyonnoiſe.
côtelettes de veau à la poële.

Culotte de bœuf à l'Angloiſe.
culotte de bœuf à la braiſe.
culotte de bœuf en écarlate.
culotte de bœuf garnie de choux.
culotte de bœuf roulée.
culotte de bœuf au ſalpicon.

Crepine.

D

D*INDES* & *Dindons.*
dinde graſſe à la cardinale.
dinde aux truffes.
dinde aux foies gras.

Dindon aux anchois.
dindon aux concombres.
dindon à la crême.
dindon en daube.
dindon aux écreviſſes.
dindon à l'eſſence.
dindon à l'eſtragon pané.
dindon à l'échalotte piqué de jambon.
dindon à l'étouffade.
dindon farci.
dindon en filets.
dindon aux fines herbes.
dindon aux huitres.
dindon mariné.
dindon paillet à la ciboulette.
pâté chaud de dindon.
dindon à la Périgord.
dindon à la princeſſe.
dindon à la Provençale.
dindon en ſalmi.

E

E*CHINÉE* de Porc.

Groſſes entrées.

Eclanche de cent feuilles.
éclanche à la chicorée.
éclanche aux concombres.
éclanche farcie.

terrine de lapins & lapereaux.
tourte de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux aux truffes.
Levraut. Voyez *Liévre*.
Liévre à la bourgeoise.
liévre en civet.
liévre à la daube.
filets de liévre à la ciboulette.
pâté chaud de filets de liévre.
pâté en pot de liévre.
ragoût de liévre.
liévre à la Saingaraz.
liévre à la Suisse.
terrine de liévre.
tourte de liévre.
Limandes à la bourgeoise entre deux plats.
limandes en casserole.
limandes grillées.
Loche.
Longe de veau à la braise.
longe de veau au court-bouillon.
longe de veau à la Gascogne.
longe de veau marinée.
longe de veau à la Sainte-Menehould.

Grosses Entrées.

Lottes à la bourgeoise.
lottes en compôte.
lottes glacées au lard.
lottes à l'Italienne.
lottes à la Prussienne.
lottes à la Romaine.
lottes à la Villeroi.
lottes au vin de Champagne, entrelacées de crêtes avec un ragoût de leurs foies.

M

MACREUSES à l'anguille.
macreuses à la braise
macreuses à la broche farcies.
macreuses au court-bouillon.
macreuses à la daube.
macreuses farcies.
macreuses aux fines herbes.
macreuses en haricot.
macreuses en ragoût.
macreuses au chocolat.
terrine de macreuses en gras.
terrine de macreuses en maigre.
Maquereaux en caisse à la Perigord.
maquereaux aux écrevisses.
maquereaux à l'Espagnole piqués.
maquereaux à la Flamande.
maquereaux en fricandeaux.
maquereaux au gras.
maquereaux grillés.
maquereaux en hâtelettes.
maquereaux à la maître d'hôtel.
maquereaux en papillotte.
Marbrée.
Matelotte.
autre matelotte.
Mauviettes en coque.
mauviettes au gratin.
mauviettes colorées de Parmesan.
Merlans à la bourgeoise.
merlans farcis.
merlans en miroton.
pâté chaud de merlans.
merlans à la Romaine.
tourte de merlans.
Merluche. Voyez *Morue*.
Meûnier.
Morue séche ou *Merluche*.
entrée de morue.
morue frite.
morue à la sauce à la Gasconne.
morue fraîche à la Béchamel.
morue au beurre noir.
morue à la crême au feu.
morue en dauphin.
morue aux filets de racines.
morue à la sauce à la Gasconne.
morue à la Hollandoise aux huitres.

perdrix à la sauce à la carpe.
terrine de perdrix.
perdrix aux lentilles.
tourte de blancs de perdrix.
Pieds d'agneaux farcis.
pieds d'agneaux au gratin.
pieds d'agneaux à la Marianne.
pieds d'agneaux à la Sainte-Menehould.
pieds de mouton au blanc.
pieds de veau au blanc.
pieds de veau marinés.
Pigeons au basilic.
pigeons en beignets.
pigeons aux beurre.
pigeons à la bourgeoise.
pigeons à la braise.
pigeons aux capres rôtis.
pigeons aux cardes.
pigeons à la cendre.
pigeons aux choux-fleurs.
pigeons en compôte.
autre
autre
pigeons aux concombres.
pigeons en coquille au Parmesan.
pigeons aux cornichons.
pigeons aux culs d'artichauts.
pigeons à la dauphine.
pigeons à l'eau-de-vie.
pigeons aux écrevisses.
pigeons à l'étouffade, à la Provençale.
pigeons farcis à la broche.
pigeons au fenouil à la brocho.
pigeons à la Fleury.
pigeons frais levés aux petits œufs.
pigeons en fricandeaux.
pigeons fricassés au blanc.
pigeons fricassés au roux.
pigeons fricassés au sang.
pigeons à la Gardi.
pigeons glacés aux choux-fleurs.
pigeons glacés aux laitues farcies.
pigeons glacés aux montans.
pigeons à la Gobert.
pigeons en godiveau.
pigeons au gratin.
pigeons aux truffes entieres.
pigeons aux haricots verds.
pigeons en hâtelettes.
pigeons à la Hollandoise.
pigeons au jambon.
pigeons à l'in-promptu.
pigeons à l'Italienne.
pigeons à la lune.
pigeons à la Luxembourg.
pigeons à maître Lucas.
pigeons marinés.
pigeons à la moëlle.
pigeons en navets.
pigeons en pain.
pigeons au Parmesan.
pigeons en pâté.
pigeons piqués de persil à la broche.
pigeons à la poële.
pigeons garnis d'écrevisses.
pigeons au point du jour.
pigeons aux pois.
pigeons à la princesse.
pigeons en redingotte.
pigeons à la royale.
pigeons au salpicon.
pigeons au soleil.
autre.
pigeons soufflés.
pigeons à la Stanislas.
pigeons en surprise.
pigeons en surtout.
pigeons en taupes.
terrine de pigeons.
pigeons aux écrevisses.
pigeons en tymbales.
pigeons aux tortues.
tourte de pigeons.
pigeons aux truffes.
Plies.
Plongeons. Voyez *Canards*.
Pluviers à la braise.
pluviers à la poële au gratin.
Poisson. Farce de poisson.

pâté

pâté chaud de poisson.
tourte de poisson.

Grosses entrées.

Poitrine de bœuf à l'Angloise.
poitrine de mouton.
Poudin au four.
poudin bouilli.
Poulardes à l'anguille.
poulardes en ballon.
poulardes à la Berry.
poulardes au blanc-manger.
poulardes à la Bourguinonne.
poulardes à la braise.

Entrées de broche.

poulardes accompagnées.
poulardes aux anchois.
poulardes à l'Angloise.
poulardes aux capres.
poulardes à la cardinale.
poulardes aux cerneaux.
poulardes à la Chinoise.
poulardes aux concombres.
poulardes aux cornichons.
poulardes à la crême farcies.
poulardes aux écrevisses.
poulardes aux fines herbes.
poulardes aux huitres.
poulardes à la Jamaïque.
poulardes au jambon.
poulardes aux mousserons.
poulardes aux olives.
poulardes aux petits œufs.
poulardes à la Provençale.
poulardes à la Ravigotte.
poulardes à la sauce de brochet.
poulardes à la Villeroi.
poulardes en canelon.
poulardes en canelon aux cardes.
poulardes à la cendre.
poulardes à la crême.
poulardes à la crême, frites en quatre.
poulardes en croustade.
poulardes à la daube.
poulardes de desserte en ragoût.
poulardes à l'etouffade.
poulardes au blanc.
filets de poulardes en ragoût au blanc.
poulardes au céleri.
poulardes à la Flamande.
poulardes en fricandeaux.
hachis de poulardes.
poulardes en hochepot.
poulardes en lapereau.
poulardes marinées.
poulardes à la minute.
poulardes aux olives farcies.
pâté chaud de poulardes.
ragoût de poulardes.
poulardes roulées aux crêtes.
poulardes à la Tartare.
Poule. Voyez *Poulardes*.
Poule d'Inde. V. *Dindons*.
Poule d'eau. V. *Canard*.
Poulets accompagnés.
poulets à l'allure nouvelle.
poulets l'Angloise.
poulets à la braise.
poulets à la Beaubourg.
poulets au beurre verd.
poulets en bouteille.
poulets en boudin blanc.
poulets à la braise.

Entrées de broche.

Poulets à la broche accompagnés.
poulets à l'ail.
poulets à l'Allemande.
poulets aux anchois.
poulets à l'Angloise.
poulets à la Bavaroise.
poulets au blanc-manger.
poulets aux capres.
poulets à la Chinoise.
poulets à la Choisy.
poulets aux choux-fleurs.
poulets à la ciboule.

Poulets aux concombres farcis.
Poulets aux coulis blanc.
Poulets à la Cracovie.
Poulets à la Dantzic.
Poulets à l'échalotte.
Poulets aux écrévisses.
Poulets à l'Espagnole.
Poulets à l'estragon.
Poulets aux fines herbes.
Poulets aux oignons.
Poulets au jambon
Poulets aux mousserons.
Poulets aux foies.
Poulets à la Génoise.
Poulets à la Hollandoise.
Poulets aux huitres.
Poulets au jambon.
Poulets à l'Italienne.
Poulets au jus.
Poulets au jus de canard.
poulets à l'Ivernoise.
poulets mincés au lapereau.
poulets aux morilles.
poulets à la broche panés à la Sultane.
poulets à la perruquiere.
poulets au persil.
poulets aux petits œufs.
poulets aux pointes d'aspeges.
poulets à la Ravigotte.
poulets dits *robins*.
poulets à la rocambole.
poulets à la sauce de brochet.
poulets à la sauce à la carpe.
poulets à la sauce du roi.
poulets à la sauce au vin de Champagne.
poulets aux truffes.
poulets au verd d'office.
poulets au verjus.
poulets au vilain.

poulets au brun.
poulets à la Caracalacat.
poulets en chauve-souris.
poulets à la crême farcis.
poulets en culotte.
poulets à la daube.
poulets d'épices & frits.
poulets de desserte glacés.
poulets à l'entrée de carpe.
poulets aux épinars glacés.
poulets fourrés.
poulets en fricassée.
poulets à la crême aux mousserons.
poulets aux petits pois.
poulets à la Provençale.
poulets en giblotte.
poulets aux truffes.
poulets glacés au Parmesan.
poulets à la Grammont.
poulets en hochepot.
poulets à l'ivoire.
poulets à maître Lucas.
poulets en matelotte.
pâté chaud de poulets.
pâté chaud de poulets aux truffes vertes.
pâté chaud de poulets à la crême.
poulets à la princesse.
poulets à la Polonoise au safran.
poulets en pains aux mousserons.
poulets en ragoût.
poulets à la Romaine.
poulets roulés à l'anguille & au vin de Champagne.
poulets à la Sicilienne.
poulets en surprise.
poulets à la Tartare.
terrine de poulets aux concombres farcis.
terrine de poulets aux écrevisses.

Tourte de Poulets.

poulets au Verd-pré.
poulets à la Vestale.
poulets à la Wastefriche.
Poupeton en gras.
poupeton en maigre.
Poupiettes.

Q

Quarrelets en casserole.
quarrelets grillés.
quarrelets au Parmesan.
Quartier d'agneau aux épinars.
quartier d'agneau à la farce.
quartier d'agneau glacé.
qnartier d'agneau aux petits pois.
quartier d'agneau en ragoût.

Grosses entrées.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne.
quartier d'agneau farci d'un salpicon.
quartier de veau à la broche.
quartier de veau mariné.
Quasi de veau. V. *Longe*.
Queues de bœuf à la braise.
queues de bœuf grillées avec une remolade.
queues de bœuf en hochepot.
queues de bœuf en terrine aux concombres.
queues de bœuf en terrine aux lentilles.
queues de bœuf en terrine aux navets.
queues de cochons à différentes sauces.
queues de mouton au basilic.
queues de mouton en terrine aux concombres.
queues de mouton en terrine aux navets.
queues de mouton en terrine au petit lard.
queues de veau à la braise.
queues de veau glacées.
queues de veau en hochepot.
queues de veau à la Sainte-Menehould.
queues de veau à la Tartare.

R.

Raie au beurre roux.
raie frite.
ragoût de raie.
raie à la Sainte-Menehould.
raie à la sauce aux capres.
raie à la sauce de son foie.
raie à la sauce-robert.
Rale. Voyez *Canard*.
Ramier. Voyez *Pigeons*.
Ris de veau aux écrevisses.
ris de veau farcis à la dauphine.
ris de veau en fricandeaux.
ris de veau aux huitres.
ris de veau aux petits œufs.
ris de veau piqués à la broche.
ris de veau à la poële.
ris de veau en ragoût.
tourte de ris de veau.
Rouelle de veau à la couenne.
hachis de rouelle de veau.
pâté chaud de rouelle de veau.
ragoût de rouelle de veau.
autre ragoût de rouelle de veau.
Rouges à la sauce à l'orange.
Rougets aux capres.
rougets en casserole.
rougets au coulis & queues d'écrevisses.
rougets en filets aux fines herb.
rougets grillés au coulis d'écrevisses.
rougets grillés à la sauce à l'anchois.
pâté chaud de rougets.
terrine de rougets.
tourte de rougets.
Roulades à l'anguille.
roulades de bœuf.
autres roulades de bœuf.
roulades de mouton en hâtelettes.
roulades de veau à la Bavaroise.
roulades de veau en canetons au coulis.

S

Sabot au sang.
Sarcelles aux choux-fleurs.
sarcelles aux huitres.
sarcelles aux montans de cardons.
sarcelles aux navets.
sarcelles aux olives.
pâté chaud de sarcelles.
ragoût de sarcelles.
autre ragoût de sarcelles.
sarcelles à la rocambole.
terrine de sarcelles.
sarcelle aux truffes.
Sardines en caisse. Voyez *Harengs.*
Saumon aux champignons garnis d'écrevisses & ailerons glacés.

Relevé d'entrée.

barne de saumon à la bourgeoise.
barne de saumon en caisse.
barne de saumon en ragoût.
filets de saumon au vin de Champagne.
filets de saumon aux fines herbes.
saumon au four.
saumon glacé.
saumon en hâtelettes.
hure de saumon à la braise, en gras.
hure de saumon en maigre
saumon à la maître-d'hôtel.
saumon mariné.
pâté chaud de saumon en gras.
pâté chaud de saumon en maigre.
saumon à la sauce douce.
saumon à la sauce aux capres.
terrine de saumon en gras.
terrine de saumon en maigre.
Saupiquet.
Soles à la Bourguignone.
soles aux concombres.
soles au coulis roux.
soles au fenouil.
filets de soles à l'ail.
soles aux fines herbes.
soles à la Martine.
pâté chaud de soles.
soles en popiettes.
soles à la sauce hachée.
soles à la Sainte-Menehould.
soles à la Sultane.
terrine de soles.
terrine de filets de soles.
soles au vin de Champagne.
Strouille à l'Italienne.
Surtout en gras.
surtout en maigre.

T

Tanches en casserole.
tanches en compôte.
tanches farcies.
tanches en fricassée de poulets.
tanches au roux.
tanches grillées.
pâté chaud de tanches.
tanches à la Provençale.
tanches à la sauce-robert.
terrine de tanches.
terrine de tanches à l'Angloise.
terrine de tanches à la bourgeoise aux marrons.
Thon à la broche.
thon en caisse.
thon grillé.
pâté de thon en pot.
Timbales.
Tourtes.
Tourterelles. Voyez *Pigeons.*

Truites aux anchois.
truites aux champignons.
truites aux concombres
truites grillées aux écrevisses.
truites à la Hollandoise.
truites à la Hussarde.
truites à la lézard.
Pâté chaud de truites.
truites à la Polonoise.
terrine de truites en gras.
terrine de truites en maigre.
tourte de truites.
Turbot en casserole.
turbot à la ciboulette.
turbot au coulis d'écrevisses.
turbot aux écrevisses en gras.
turbot aux écrevisses en maigre.
turbot farci.
turbot au four.
turbot grillé.
turbot à la Hollandoise.
turbot aux laitances de carpes.
turbot en maigre avec divers ragoûts
turbot à la Minime
pâté chaud de turbot.
turbot à la Périgord.
turbot à la reine.
turbot à la Sainte-Menehould.
terrine de turbot à la Bourgogne.
tourte de filets de turbot.

V

VANNEAU. Voyez *Pluvier*.
Veau en casserole.
côtelettes de veau aux fines herbes
côtelettes de veau farcies & grillées avec une essence.
côtelettes de veau glacées aux petits oignons.
côtelettes de veau glacées aux petits pois.
côtelettes de veau en papillottes.
côtelettes de veau en ragoût.
Cuisseau de veau à la braise aux épinars.
cuisseau de veau à la crême.
cuisseau de veau à la daube.

Grosses Entrées.

filets de veau au blanc.
filets de veau aux concombres.
veau en fricassée blanche.
longe de veau à la braise.
longe de veau à la crême.
longe de veau en ragoût.
noix de veau à la bourgeoise
noix de veau glacées.
noix de veau à la chicorée.
noix de veau aux petits pois.
pâté chaud de veau.
veau à la Piémontoise.
poitrine de veau à l'Allemande.
poitrine de veau au basilic.
poitrine de veau à la braise.
poitrine de veau aux concombres.
poitrine de veau farcie à la broche au jambon.
poitrine de veau farcie avec différens ragoûts.
poitrine de veau en fricassée de poulet.
poitrine de veau aux laitues.
poitrine de veau au pere Douillets.
poitrine de veau aux pointes d'asperges.
poitrine de veau aux pois verds.
poitrine de veau à la Rambouillet.
tendrons de veau à l'Allemande.
tête de veau à l'Angloise.
tête de veau farcie.
tête de veau frite.

Vives à la braise.
vives à la broche en gras.
vives à la broche en maigre.
vives aux cardons d'Espagne.
vives aux capres au roux
vives en casserole.
vives au céleri.
vives au coulis d'écrevisses.
vives au coulis de perdrix.
vives aux mousserons en gras.
vives en fricassée blanche.
vives grillées.
vives aux huitres.
vives à la sauce à l'anchois.
vives à la Sultane.
terrine de vives.
tourte de vives.
vives aux truffes.
vives au vin de Champagne.

ENTREMETS.

A

ANCHOIS.
rôties d'anchois.

Entremets gras.

Animelles.
autre.
autre.
Artichauts boullis.
artichauts à la crême.
artichauts à l'Espagnole.
artichauts en fricassée de poulets.
artichauts frits.
artichauts au gras.
artichauts au jus.
artichauts au jus en maigre.
artichauts à la sauce blanche.
artichauts au verjus en grains.

Entremets maigres

Asperges confites.
asperges au jus.
asperges en omelettes.
asperges en petits pois.

B

BARBOTTE.
pâté froid de barbotte.
Beccasses.
pâté froid de beccasses.
Beignets.
beignets d'abricots.
beignets bacchiques.
beignets au blanc-manger.
beignets de fraises.
beignets de fromage.
beignets lacés.
beignets de pâte royale.
beignets de pommes.
beignets de pommes en joyaux.
beignets de Portugal.
beignets seringués.
Bette.
Blanc-manger.
autre.
autre.
Bonnet de Turquie.
Brochet au gras.
pâté froid de brochet.
Broques.
Brocolis.
Brussolles.

C

CANAPÉ.
cardes d'artichauts.
cardes de poirées.
Cardons d'Espagne au jus.
Carottes.
ragoût de carottes.
Cerf.
Pâté de cerf.

H

HARICOTS verds.
haricots au blanc.
haricots à la crême.
haricots au gras.
haricots au maigre.
haricots au roux.
haricots en ſalade.
haricots au vin de Champagne.
haricots blancs à la crême.
Huitres à la bonne femme.
huitres au bon homme.
huitres en caſſerole.
huitres à la daube.
huitres farcies.
huitres frites.
huitres grillées.
huitres en hachis.
huitres à la minute.
huitres en paille en hâtelettes.
huitres en Parmeſan.
ragoût d'huitres en gras.
ragout d'huitres au maigre.
huitres ſautées.

J

JAMBON froid.
jambon de poiſſon.
rôtie au jambon.

L

LAITANCES frites.
Laitues farcies à la dame Simone.
laitues farcies frites.
laitues farcies au roux.
ragoût de laitues en gras.
ragoût de laitues en maigre.
ragoût de montans de laitues.
Lentilles.
fricaſſée de lentilles.
Liévre.
pâté de liévre à la bourgeoiſe, froid.

M

MACCALONIS glacés au Parmeſan.
Montans de cardes au jus.
montans de laitues à l'eſſence.
Morilles.
croûte aux morilles farcies.
morilles frites.
morilles à l'Italienne.
morilles au lard.
pain aux morilles.
ragoût de morilles.
ragoût de morilles à la crême en gras
ragoût de morilles à la crême en maigre.
tourte de morilles.
Mortadelle.
Mouſſerons.
croûtes aux mouſſerons.
pain aux mouſſerons.
mouſſerons à la Provençale.
ragoût de mouſſerons.
ragoût de mouſſerons à la crême en gras.
ragoût de mouſſerons à la crême en maigre.

N

NAVETS.
ragoût de navets.

Œ

ŒUFS aux amandes.
œufs au blanc de perdrix.
œufs au blanc de poulardes.
œufs à la bonne-femme.
œufs à la Bourguignone.
œufs brouillés à la chicorée.
œufs brouillés au coulis.
œufs brouillés au jus.
œufs brouillés aux pointes d'aſperges.
œufs au citron.

palais de mouton au gratin.
palais de bœuf roulé & frit en beignets
Panache de porc.
Pâtés; (tous pâtés froids.)
Perdrix.
pâté froid de perdrix.
pâté à la Triboulet.
Pois verds à la crême.
pois verds à la demi-bourgeoiſe.
pois verds à la Flamande.
pois verds au lard.
purée verte en gras.
purée verte en maigre.
pois verds à la Rambouillet.
pois verds ſans crême.
Poiſſon.
jambon de poiſſon.
Porc.
tête de porc à la Piémontoiſe.
Poularde.
daube froide de poularde.
Pourpier frit.
autre.
Puits d'amour.
Purée.

R

RIS de veau aux fines herbes.
ris de veau marinés, frits.
Riz au blanc en gras.
riz au caramel.
riz à la chanceliere.
crême de riz.
riz au lait.
riz en maigre.
Rôties à l'Angloiſe.
rôties de beccaſſes.
rôties en canapé.
rôties de chapon.
rôties aux concombres.
rôties à la d'Antin.
rôties aux épinars.
rôties de foies gras.
rôties au jambon.
rôties à la moëlle.
autres.
rôties d'œufs.
rôties de poiſſon.
rôties à la Provençale.
Rouelle de veau.
pâté froid de rouelle de veau.
Roulade de bœuf.
autre roulade.

S

SANGLIER.
hure de ſanglier.
jambon de ſanglier.
pâté de ſanglier.
pâté de hure de ſanglier.
Sauciſſons de Boulogne.
ſauciſſons royaux.
ſauciſſons de ſanglier.
Scorſonere.

T

TALMOUSE.
Tartes à la crême.
tartes au fromage.
tartes aux herbes.
tartes à la royale.
Tartelettes.
Topinambours.
Truffes à la braiſe.
truffes au court-bouillon
truffes au jambon.
truffes à la Lyonnoiſe.
pain aux truffes.
truffes à la Périgord.
ragoût de truffes en gras.
ragoût de truffes en maigre.
truffes en ſerviette.
truffes en ſurpriſe.
truffes vertes à l'Italienne.
truffes au vin de Champagne.

V

VEAU.
pâté froid de veau.
Vives.
ſalade de vives.

EPAULE DE VEAU *ou* DE MOUTON. C'eſt l'un des membres antérieurs qui, dans les quadrupedes, eſt joint à la poitrine. L'épaule s'accommode comme l'éclanche.

Epaule de mouton à la dauphine. (Voyez *Eclanche à la dauphine.*)

Epaule de mouton à la Rouchi. Prenez-la avec le carré; deſoſſez le carré; piquez le deſſus de l'épaule avec du perſil; faites cuire à la broche, & ſervez avec une eſſence claire.

Epaule de mouton à différentes ſauces; ſe ſert, cuite à la broche, avec les ſauces *à la ciboulette*, *à l'échalotte*, ragoût *de chicorée*, de *laitues* à la Sainte-Menehould.

Epaule de mouton à l'eau. Caſſez les os; parez le manche; faites cuire dans du bouillon avec bouquet, cloux, racines, oignons, peu de ſel. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce; faites la réduire en glace; glacez l'épaule; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui reſte dans la caſſerole; ſervez ſur l'épaule pour entrée.

Epaule de mouton en filets couverts. Mortifiée, faites-la cuire à la broche; refroidie, levez-en la peau, ſans la détacher du manche; coupez-en la viande en filets; paſſez de l'oignon; coupez en dés; mouillez de bon bouillon. Quand il eſt cuit, ajoûtez-y deux rocamboles écraſées, ſel & gros poivre; faites-y chauffer vos filets; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs, filet de verjus; dreſſez le tout dans un plat la peau par-deſſus, & ſervez.

Epaule de mouton en pain avec une eſſence. Deſoſſez-la; ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules & champignons, pointe d'ail, ſel & poivre; liez avec ſix jaunes d'œufs; rempliſſez votre épaule; couſez & l'arrondiſſez le plus qu'il ſe pourra; enveloppez-la d'une étamine ou linge, & la faites cuire dans une bonne braiſe. Dégraiſſez & ſervez avec une bonne eſſence.

Epaule de mouton farcie. (Voyez *Eclanche farcie.*)

Epaule de veau à la Turque. Prenez-la mortifiée ; coupez le manche ; levez la peau de ſorte qu'elle tienne au manche, en le ſéparant du reſte de l'épaule. Deſoſſez le reſte, & le lardez de lard & de jambon, avec ſel, fines épices ; couvrez cette viande de la peau ; ficelez & faites cuire à une bonne braiſe. Hachez laitues, perſil, ciboules & champignons ; paſſez au beurre frais ; mouillez de jus & de coulis. Quand le tout eſt cuit & lié, & aſſaiſonné de bon goût, dreſſez-le dans un plat, avec l'épaule par-deſſus ; ôtez-en la peau, & mettez par-deſſus le reſte de la farce ; remettez la peau, & par-deſſus du parmeſan rapé, que vous ferez glacer au four.

Epaule de veau au ſang. Détachez la peau du côté du manche, en n'y faiſant qu'un trou ; prenez trois demi-ſeptiers de ſang de porc, une demi-livre de pane, perſil, ciboules, ail, ſix jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée. Faites lier le tout ſur le feu, ſans bouillir ; laiſſez refroidir ; rempliſſez de cette farce le dedans de l'épaule ; couſez, de peur qu'elle ne ſorte ; mettez à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez avec une eſſence.

EPERLAN : petit poiſſon de mer, qui remonte dans les rivieres, & qui tire ſon nom de la couleur de la perle dont il eſt. Ce poiſſon eſt d'un goût très-fin & très-délicat.

Eperlans à la matelotte. Mettez dans un plat ciboules, champignons, perſil & pointe d'ail hachés, un peu d'huile fine, ſel, poivre, & demi-verre de vin de Champagne ; arrangez vos éperlans deſſus ; faites cuire à petit feu ; ſervez avec un jus de citron.

Eperlans à l'Angloiſe. Paſſez-les au beurre ; faites-leur prendre couleur ſur la cendre chaude ; laiſſez-les refroidir ; panez & faites griller de belle couleur. Faites une ſauce avec beurre, ſel, gros poivre,

muſcade, filet de vinaigre, jus d'oignons, moutarde; faites lier ſur le feu; ſervez ſous les éperlans.

Eperlans au court-bouillon. Faites cuire avec vin blanc, citron verd, ſel, poivre, laurier; ſervez ſur une ſerviette à ſec, avec perſil verd, pour les manger avec vinaigre & poivre blanc, ou avec une remolade ou vinaigre.

Eperlans au fenouil. Prenez les plus gros; farinez & les faites frire, & ſervez avec la ſauce ſuivante.

Sauce au Fenouil.

Faites blanchir du fenouil; retirez-le pour le mettre à l'eau fraîche; égouttez-le, & le pilez avec deux gouſſes d'ail, & le paſſez avec beurre, un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs cruds, ſel & gros poivre; faites lier cette ſauce ſans bouillir; ſervez-la ſous vos éperlans.

Eperlans en caſſerole. Faites cuire avec beurre, vin blanc, muſcade, citron verd, & farine frite; & en ſervant, mettez quelques anchois.

Eperlans en filets. (Voyez *Filets de poiſſon.*)

Eperlans frits. Faites mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ciboules, laurier; eſſuyez, farinez, & faites frire; ſervez garnis de perſil frit.

EPICES. On comprend ſous ce nom pluſieurs drogues aromatiques qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, muſcade, macis, cannelle gingembre, &c; & chez nous, les herbes aromatiques ou arbuſtes, comme laurier, thym, ſarriette, baſilique, coriandre, marjolaine, &c.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les épices étrangeres ſont des ſubſtances échauffantes, âcres, irritantes, qui, étant employées en aſſaiſonnement à très-petite doſe, augmentent l'appetit; font trouver les mets plus ſavoureux, & facilitent la digeſtion. Elles donnent aux fibres relâchées de l'eſtomac & des inteſtins l'élaſticité, & la force qui leur conviennent. Elles ſont agréables aux nerfs, empêchent la corruption des humeurs & la génération des vers; mais l'excès des épices devient encore plus funeſte que leur uſage raiſon-

nable n'eſt ſalutaire. S'il y en a trop dans un mets ; il échauffe, irrite, provoque à manger plus que l'appétit ne le demanderoit ; retarde la digeſtion par la ſécherefſe que produit la chaleur ; occaſionne une altération qui dure encore pluſieurs heures après le repas ; excite à boire plus qu'il ne faudroit pour bien digérer. Quand on s'accoutume à l'uſage incommode des épices, les incommodités que nous venons de nommer, deviennent des infirmités habituelles ; une chaleur extraordinaire deſſéche les parties internes ; l'irritation continuelle diminue leur ſenſibilité ; empêche qu'elles ne faſſent bien leurs fonctions ; la circulation trop accélérée détruit le corps plus vîte qu'il ne s'uſeroit naturellement ; altere les diverſes ſécrétions qui ne ſe font parfaitement que dans un mouvement lent des fluides, & une tenſion modérée des ſolides. Le corps profite peu ; perd plus qu'il ne répare. L'eſtomac, les inteſtins, le foie, la rate, le pancréas deviennent le ſiége de diverſes maladies. Les herbes fines & aromatiques, comme le thym, la ſarriette, le baſilic, la coriandre, la marjolaine ; l'eſtragon & autres ſemblables, ſont également ſalutaires, miſes dans les mets pour en relever un peu le goût ; mais leur uſage exceſſif, ſoit momentané, ſoit habituel, peut devenir nuiſible aux perſonnes délicates & foibles. Cependant, ſi on ne pouvoit pas ſe paſſer d'aſſaiſonnemens forts, il faudroit préférer ceux-ci aux épices.

EPINARS : plante potagere d'un grand uſage en cuiſine, relâchante, rafraîchiſſante & diurétique ; le plus ſain des légumes, & dont l'uſage convient à tous les âges, à tous les tempéramens, & dans toutes les circonſtances.

Epinars. (*Crême d'*) Prenez la groſſeur de deux bons œufs d'épinars bien cuits, bien égouttés ; demi-quarteron d'amandes douces pilées ; un peu de citron verd, trois ou quatre biſcuits d'amandes ameres, du ſucre à proportion, chopine de crême, demi ſeptier de lait, ſix jaunes d'œufs : mêlez bien

le tout, & le passez à l'étamine dans un plat. Couvrez ce plat d'un couvercle de tourtiere, feu dessus; laissez jusqu'à ce que votre crême soit prise, & servez chaude ou froide.

Epinars. (*Maniere d'apprêter les*) Amortissez-les à l'eau bouillante; faites égoutter; hachez menu; passez à la casserole avec du bon beurre, sel & poivre, muscade, un peu de purée, ou mieux, de crême douce; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Si c'est en gras, mettez du lard fondu au lieu de beurre.

On peut aussi accommoder comme dessus. Ajoûtez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron, deux macarons pilés, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. On sert avec croûtons frits.

Epinars. (*Potage d'*) Mettez dans un pot des épinars; lavez avec de l'eau, beurre, sel, petit bouquet de marjolaine, baume, oignons piqués de cloux; lorsqu'ils sont à demi-cuits, on y met du sucre, une poignée de raisins secs, des croûtons, ou croûtes séchées au four. Achevez de faire cuire, & dressez sur une soupe coupée à l'ordinaire.

Epinars. (*Rissoles d'*) Faites votre farce d'épinars comme dessus, y ajoûtant seulement deux biscuits d'amandes ameres; faites une abaisse de feuilletage; coupez-la en petits morceaux; mettez sur chacun d'eux de votre farce la grosseur d'une petite noix; recouvrez d'autres petites abaisses; soudez-les bien; faites frire au beurre affiné de belle couleur; égouttez-les & les dressez; saupoudrez de sucre, & glacez avec la pelle rouge.

Epinars. (*Tourte d'*) Amortissez-les à l'eau bouillante comme dessus; faites égoutter, & pilez ensuite dans un mortier avec écorce de citron verd confit, & du sucre; ajoûtez du beurre & un peu de sel; foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage; étendez dessus vos épinars, bien également; faites un bord, & mettez au four; quand la tourte

sera cuite, saupoudrez de sucre fin, & glacez avec la pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'épinar est une plante aqueuse, legérement acide, peu nourrissante, facile à digérer. Son usage fréquent rafraîchit ; donne des sucs doux, légers; tient le ventre libre. Cet aliment convient fort aux personnes délicates, sédentaires, aux enfans, aux gens âgés, aux convalescens, à tous ceux dont l'estomac est foible. Mais il faut, pour qu'ils soient sains, que les mets que l'on prépare avec cette plante, ne contiennent que peu de beurre ou de jus de viandes. On préférera alors la crême, le bouillon épais ; & il n'y entrera que la quantité de beurre ou de jus de viandes qui est absolument nécessaire.

EPINE-VINETTE. C'est un petit fruit long & cylindrique, qui croît sur un arbrisseau que l'on trouve dans les buissons, les haies & les lieux incultes. Il faut le choisir très-mûr, de belle couleur & d'une aigreur agréable & réjouissante.

Epine-vinette confite au liquide. Choisissez de l'épine-vinette d'un beau rouge, grosse & bien mûre; sur deux livres, vous ferez cuire deux livres & demie de sucre à la grande plume ; mettez-y l'épine-vinette, & faites-la cuire à grand feu, quatorze ou quinze bouillons; ôtez-la du feu pour la laisser reposer une heure ; ensuite vous la remettrez sur le feu pour la faire cuire, jusqu'à ce que le syrop ait une bonne consistance, que vous l'ôtez du feu ; quand elle sera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette en grappes ou en branches. Ayez de l'épine-vinette grosse & mûre, & de la plus rouge; ôtez les grappes de dessus le bois, & pesez-en trois livres : faites cuire quatre livres de sucre à la plume, & mettez votre fruit auquel vous ferez prendre dix ou douze bouillons couverts ; ôtez-les ensuite de dessus le feu ; écumez-les proprement

prement ; & laissez-les reposer deux heures ; après quoi, vous les mettrez égoutter sur un clayon, pour les faire sécher sur des ardoises, à l'étuve.

Epine-vinette. (Conserve d') Prenez une livre d'épine-vinette qui soit d'une belle couleur, & que vous égrainez ; mettez-la dans une poële avec un demi-septier d'eau, & lui faites prendre trois ou quatre bouillons pour la faire fondre ; ensuite passez-la au travers d'un tamis, sur un plat d'argent à part : vous ferez dessécher le marc, & vous la finirez comme la groseille.

Epine-vinette. (Dragées d') Vous mettez à l'étuve, pour la faire sécher, la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos ; quand elle aura resté au moins dix jours à l'étuve, & que vous la trouverez assez séche, vous la mettrez dans des boëtes, dans un endroit sec ; elle se conserve long-tems. Lorsque vous voulez vous en servir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poële à provision, avec du sucre cuit au grand lissé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poële sur un petit feu, jusqu'à ce que ce sucre gommé se soit attaché après les grains d'épine-vinette ; quand ils seront bien secs, vous y remettrez encore de ce même sucre, pour leur donner une seconde couche, en remuant toujours les anses de la poële ; lorsque cette seconde couche sera finie comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou six couches de la même façon avec du sucre cuit au lissé, sans être gommé comme les deux premieres ; lorsque vous jugez que vos dragées sont assez chargées de sucre, vous les menez fortement sur la fin, sans les sauter ; c'est ce qui les lisse : il faut achever de les faire sécher à l'étuve ; quand elles seront bien séches, vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boëtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une bassine, comme il se pratique chez les confiseurs, parce

qu'une poële à provision ne peut servir que pour une livre à la fois.

Epine-vinette. (*Gelée d'*) Vous aurez quatre livres d'épine-vinette, de la plus belle & de la plus rouge; vous l'éplucherez bien, & vous ferez cuire quatre livres de sucre à perlé, dans lequel vous jetterez votre fruit. Vous le mettrez sur le feu, & le ferez cuire à dix ou douze bouillons; ensuite vous le ferez reposer deux heures, afin de lui faire reprendre sa couleur vermeille; vous la remettrez sur le feu, & vous la ferez cuire encore à cinq ou six bouillons : vous mettrez un tamis sur une terrine; & vous verserez le tout dedans: vous la ferez passer au travers du tamis, avec une spatule, en pressant fortement l'épine-vinette; puis vous la remettrez sur le feu, & la ferez cuire en gelée de pommes de reinette.

Epine-vinette (*Glace d'*) Prenez une pinte d'eau dans une poële que vous mettez sur le feu; quand elle sera chaude, vous y jetterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou six bouillons, avec une livre de sucre; ensuite vous l'ôtez du feu, & la laissez infuser jusqu'à ce que l'eau ait pris le goût & la couleur de l'épine-vinette; que vous passez dans un tamis bien serré, pour la mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace.

Epine-vinette. (*Marmelade d'*) Mettez dans une poële deux livres d'épine-vinette égrainée, avec deux verres d'eau, que vous faites bouillir sur le feu, pour la faire crever; ensuite vous la passez au travers d'un tamis, en la pressant fort avec une spatule; remettez dans la poële ce que vous avez passé, & faites-le dessécher sur le feu, jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse, en la remuant toujours, de crainte qu'elle ne s'attache; faites cuire trois livres de sucre à la grande plume, & mettez-y la marmelade, pour la bien incorporer avec le sucre; lorsqu'elle sera bien mêlée, vous la remettrez sur le feu, en la remuant toujours jusqu'à

ce qu'elle ſoit prête à bouillir, que vous l'ôtez ; quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette. (*Pâte d'*) Epluchez deux livres d'épine-vinette, & mettez-les dans une poële avec un verre d'eau pour les faire fondre ; faites-les égoutter ; & paſſez-les au tamis : faites-les deſſécher, & joignez-y une cuillerée ou deux de marmelade de pommes : faites cuire une livre de ſucre à la plume ; verſez-le ſur votre marmelade, en la délayant doucement avec une cuillere : faites-la fremir ſur le feu ; écumez-la ; puis dreſſez-la dans vos moules ou ſur des ardoiſes, pour les mettre à l'étuve, & les finir comme les autres pâtes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit de l'épine-vinette eſt legérement acide, rafraîchiſſant, diurétique, propre à calmer l'ardeur interne, la circulation trop vive du ſang, l'effervèſcence des humeurs & la ſoif ; il corrige & previent la putridité.

ESCUBAC : pour faire cette liqueur, le ſafran de France doit avoir la préférence ſur tous les autres. Il nous en vient du Levant ; mais ſoit que ſa délicateſſe ne puiſſe ſupporter le trajet, ſoit que la ſécхereſſe du climat où il croît l'ait extrêmement deſſéché, on nous l'apporte preſque toujours en poudre ; & s'il eſt bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de ſa vertu ; car il eſt beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les diſtillateurs, que celui de France. Le ſafran, quand il eſt vieux, brunit. Sa bonne couleur eſt un jaune rouge ; il a auſſi moins d'odeur quand il eſt vieux. Vous mettrez dans l'alambic du ſafran, avec un peu de vanille, un peu de quinteſſence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de cloux de girofle, un peu de graine d'angélique, quelques grains de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous diſtillerez le tout ſur un feu tempéré. Quand

vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez les esprits avec le syrop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelqu'autre vase, selon la quantité que vous voudrez faire de liqueur; vous mettrez dans cette eau bouillante du safran, & vous le remuerez & le presserez avec une cuillere, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours, & pressant le safran jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & vous le mêlerez; après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout, qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier & le moins serré. Le superfin escubac, qui est blanc, ne diffère du précédent, qu'en ce qu'on met tout le safran dans l'alambic; mais cette liqueur jaunit en vieillissant; c'est la seule qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer; & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré, il faut, après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre : vous en verserez donc un peu, & vous rejetterez dans le vase, où sera votre escubac, ce que vous en aurez mis dans le verre. Si la couleur tient au verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée. Pour l'escubac simple, ou teinture de safran, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie; & pour le syrop, vous ferez fondre quatre livres de sucre, dans trois chopines d'eau, si vous employez

de l'eau-de-vie ; mais si vous employez de l'esprit de vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture, vous prendrez trois gros de safran, & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas suffisamment colorée, vous pourriez y suppléer, en y mettant un peu de caramel.

ESPRIT-DE-VIN ; on appelle *esprit-de-vin simple*, une partie d'eau-de-vie distillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui lui étoit restée après la premiere distillation. On appelle *esprit-de-vin rectifié*, cet esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic, pour le debarrasser, autant qu'il est possible, de toute la partie phlegmatique qui peut être restée après les distillations précédentes. Enfin on appelle *esprit ardent* celui dans lequel, après plusieurs rectifications, il ne reste plus aucune partie aqueuse ou phlegmatique. L'esprit-de-vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs ; ainsi il est essentiel de sçavoir le distiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau-de-vie ; mais cette quantité d'esprit-de-vin qu'on en tire, diffère souvent ; elle est toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. C'est au distillateur à faire attention, lorsque la partie phlegmatique commence à s'enlever ; ce qui s'apperçoit aisément par la couleur blanche qui distingue les phlegmes de la partie spiritueuse. La rectification des esprits étant une opération plus délicate, demande aussi d'être discutée un peu plus profondément. Nous avons dit que rectifier des esprits, c'étoit repasser l'esprit de vin à l'alambic. La méthode la meilleure, dans cette opération, est celle-ci : quand on a tiré l'esprit de vin, ce qui doit être à-peu-près la moitié, ou un peu plus d'eau de-vie, relativement à sa force, on ôte de l'alambic ce qui y reste, & l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait la même chose que ci-devant ; on

en retire encore la moitié ; on l'essaie en en faisant brûler un peu dans une cuillere ; quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste, à quel point l'esprit-de-vin est rectifié : si l'on voit qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite, on procéde de même que ci-dessus ; & on le repasse une seconde ou une troisieme fois à l'alambic, jusqu'à ce qu'il soit au degré qu'on desire. La rectification des esprits est la plus dangereuse opération de la distillation ; celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandise, que par rapport à la personne du distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce qu'exige celle-ci. C'est sur-tout ici qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'alambic, & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au fabriquant, s'il veut prévenir des accidens auxquels il est très-difficile de remédier en cette partie. L'esprit-de-vin rectifié, selon la façon que nous venons de dire, s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celle d'odeurs. La voie la plus sûre est le bain-marie, ou celui de vapeurs pour éviter le danger; la meilleure, mais la plus longue, est celle de rectifier avec un alambic au serpentin.

Observation médecinale.

L'esprit-de-vin est beaucoup plus souvent nuisible qu'utile, soit parce qu'il y a peu de gens auxquels il convienne, soit parce que ces mêmes personnes le prennent pur ou en prennent trop. Cette liqueur est échauffante, fortifiante, anti-putride & même calmante ; mais elle coagule tous les fluides de nos corps, à l'exception des urines & de la bile : elle durcit les solides, diminue le diametre des vaisseaux & leurs orifices. L'usage modéré de l'esprit-de-vin mêlé avec un certaine quantité d'eau & de sucre qui l'adoucissent, comme il se trouve dans les ratafias & les autres liqueurs de table, devient salutaire à ceux qui ont

les fibres lâches, molles, qui ſont foibles & pâles, qui habitent des lieux humides, & chauds ou marécageux, & dans le tems des épidémies, de maladies putrides, enfin aux perſonnes vaporeuſes, lorſque l'appauvriſſement du ſang ou le relâchement des fibres ſont cauſes de leurs ſymptomes nerveux. Ce que je dis ici de l'eſprit-de-vin adouci, doit s'appliquer auſſi à l'eau-de-vie qui eſt un eſprit ardent, mêlé avec du phlegme ou de l'eau

ESSENCE : on entend par *eſſence*, dans la diſtillation, les parties huileuſes d'un corps. L'huile eſſentielle ſe trouve dans toute ſorte de corps, & eſt un des principes de leurs compoſitions. On voit effectivement dans toutes les diſtillations, à l'eſprit-de-vin près, ainſi que dans toutes ſortes de matieres, fruits, fleurs, ſur-tout dans les aromates & les épices miſes en digeſtion, ſurnager ſur le phlegme une ſubſtance douce & onctueuſe ; & cette ſubſtance eſt de l'huile ; & c'eſt cette huile que nous appellons *eſſence*, quand c'eſt elle que nous voulons extraire ſpécialement.

ESTRAGON : plante potagere, d'un goût âcre & aromatique qu'on emploie en cuiſine, & les ſommités, ſur-tout les plus tendres, dans les fournitures des ſalades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un aſſaiſonnement fort ſain ; elle augmente l'appetit, facilite la digeſtion, préſerve les humeurs de putridité, ou la corrige ; fait périr les vers ; eſt legérement apéritive & calmante.

ETOURNEAU : oiſeau d'un plumage varié, de la groſſeur du merle, qui ne vaut rien, s'il n'eſt gras & bien jeune ; encore en fait-on très-peu de cas. Le tems des vendanges eſt celui où il eſt de meilleur goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'étourneau qui eſt en chair, jeune, gras & tendre, ſe digere aſſez facilement, & ne me paroît pas avoir de mauvaiſes qualités. Cependant nous conſeil-

lons de n'en manger que dans l'été, ou au commencement de l'automne ; tems où il vit de raisins & des autres fruits des champs, parce qu'on assure que lorsqu'il manque de ces alimens, il se jette sur les charognes comme le corbeau.

ESTURGEON : grand poisson de mer, qui remonte aussi dans les rivieres où il s'engraisse beaucoup. On prétend que celui qui est pris en haute mer, vaut infiniment mieux que celui qu'on prend à la côte, ou dans les rivieres.

Esturgeon à la broche. Prenez-en un gros morceau ; piquez-le d'anchois & d'anguilles ; mettez à la broche ; arrosez le d'une marinade faite de parties égales de bouillon & vinaigre, tranches d'oignons, citron, poivre & sel, & beurre. Servez-le sur le reste de la marinade, lié d'un coulis de poisson ou d'écrevisses, avec deux anchois dedans & quelques capres.

Esturgeon au court-bouillon en maigre. Faites cuire comme le brochet, (voyez *Brochet*,) & servez à sec.

Esturgeon aux croûtons. Coupez par petites tranches, & passez au beurre avec persil, ciboules, échalottes hachées, sel & gros poivre ; retournez pour faire cuire des deux côtés ; mettez ensuite dans une casserole du beurre manié de farine, un verre de vin rouge ; faites bouillir un instant ; mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir, & servez garni de croûtons frits.

Esturgeon aux fines herbes. Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur ; mettez avec lard fondu, poivre & sel, fines herbes, persil & ciboules hachés ; laissez prendre goût une heure ou deux ; Panez de mie de pain fine : faites griller & servez à sec sur une serviette, ou avec une sauce hachée piquante, ou une remolade.

Esturgeon en fricandeaux au gras. Piquez-le de menu lard ; farinez-le, & lui faites prendre couleur dans du lard fondu ou sain-doux ; faites cuire

ensuite avec bon jus de bœuf & fines herbes, tranches de citron, truffes, champignons, ris de veau & bon coulis; dégraissez, & servez avec un filet de verjus.

Esturgeon grillé en gras. Coupez-le par morceaux; faites cuire dans du vin blanc, lard fondu, sel & poivre, laurier & un peu de lait, à petit feu; panez les morceaux; mettez sur le gril; servez à sec sur une serviette, ou avec une sauce comme aux queues de mouton à la Sainte-Menehould. (Voyez *Queues de mouton.*)

Esturgeon (Haricot d') aux navets. Coupez-le par tranches; faites cuire à l'eau & au sel; passez-le au roux; égouttez-le & jettez dans un coulis; mettez-y vos navets blanchis & assaisonnés.

Esturgeon (Ragoût d') Vos tranches cuites comme dessus, mettez-les dans un ragoût avec champignons, truffes, morilles, sel & poivre, fines herbes; & servez garnies de filets d'esturgeon, marinés & frits.

Observation médecinale.

L'esturgeon est un poisson de bon goût, & nourrissant; il doit être jeune & tendre, pour qu'il soit aisé à digérer. Les personnes convalescentes, délicates, ou qui ont l'estomac foible, feront bien de s'en abstenir, ainsi que celles que des raisons de santé tiennent à l'usage du poisson leger.

ETUVÉE: ragoût de poisson, qui se fait dans un chauderon avec beurre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, de bon vin avec un peu d'eau pour en ôter l'âcreté. (Voyez *Carpe.*) L'excès d'assaisonnement seul peut nuire à la santé; car en lui-même ce ragoût est fort sain.



FAISAN : oiſeau originaire de la Colchide : actuellement la (Mingrélie), naturaliſé depuis long-tems dans ce pays-ci. Il eſt de la groſſeur d'un coq, d'un plumage beau & varié, d'un goût exquis.

Faiſan à la braiſe. Foncez une marmite de lard & de tranches de bœuf battus, avec ſel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carottes; ſur le tout mettez le faiſan, & par-deſſus même aſſaiſonnement que deſſous. Faites cuire à petit feu deſſus & deſſous. On peut le ſervir avec un ragoût de foies gras, ou d'huitres, ou d'écreviſſes au gras, après l'avoir tiré de ſa braiſe & égoutté. Voyez à l'article des *Ragoûts.*

Faiſan à la broche. Plumé & vuidé, il ſe pique de menu lard. On le couvre d'une feuille de papier, & on le met à la broche. Quand il eſt preſque cuit, on ôte le papier, pour lui faire prendre une belle couleur, & ſe ſert avec une ſauce au verjus, ſel & poivre, ou avec le jus d'orange.

Faiſan à la ſauce à la carpe. Retrouſſez le faiſan; couvrez l'eſtomac d'une barde de lard; faites rôtir à propos. Pendant la cuiſſon, foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon, oignons, racine de perſil & bouquet de fines herbes; ayez une carpe vuidée; lavez-la dans une eau ſeulement; coupez-la par tronçons; mettez le tout ſur le feu, pour prendre couleur; mouillez enſuite d'un bon jus de veau & d'un verre de vin de Champagne; ajoûtez une gouſſe d'ail, des champignons & truffes hachés, avec quelques croûtes de pain. Le tout bien cuit, paſſez à l'étamine, exprimez fortement. Si la ſauce n'étoit pas aſſez bien liée, ajoûtez-y un peu de coulis de perdrix; mettez votre faiſan ſans ſa barde, & le laiſſez faire cinq à ſix bouillons dans cette ſauce. On peut garnir le plat de laitances de carpes blanchies, qu'on met faire un bouillon dans la ſauce ci-deſ-

ſus ; & on ſert avec du jus d'orange ſur le faiſan.

Faiſan (Entrée de) avec différens ragoûts. Faites une farce avec le foie de faiſan, perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché menu & manié avec du beurre fin, ſel, fines épices ; rempliſſez-en le corps du faiſan ; couſez ; trouſſez les pates en long ; faites cuire à la broche ; ſervez avec ragoûts de truffes, d'olives, d'écreviſſes, choux, ou ſauce à l'Eſpagnole, à la Sultane, à l'Italienne. (Voyez *Ragoûts* & *Sauces.*)

Faiſan. (Filets de) Découpez en filets un faiſan froid & rôti ; mettez dans une bonne eſſence de l'échalotte bien hachée ; faites chauffer, ſans bouillir, vos filets ; dreſſez avec une garniture de croûtons frits au beurre ; & mettez un jus d'orange par-deſſus.

Faiſan. (Pâté chaud de) Prenez de la chair de faiſan & de la chair de poularde ; un morceau de cuiſſe de veau bien tendre ; hachez le tout avec perſil, ciboules, champignons, mouſſerons, quelques ris de veau, jambon cuit, & lard crud, fines herbes ; aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines épices ; formez un bon godiveau ; faites une pâte un peu forte, & formez-en deux abaiſſes, ſi vous voulez votre pâté couvert deſſus & deſſous. Quand il ſera cuit, dégraiſſez-le, & y mettez un bon coulis de champignons.

Faiſan. (Pâté froid de) Trouſſez proprement vos faiſans ; caſſez-leur les os, & les piquez de gros lard & jambon ; aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices ; dreſſez ſur une abaiſſe ordinaire foncée de bardes de lard, lard pilé & beurre frais, avec laurier, ſel, poivre, fines herbes & épices ; couvrez & faites cuire ſelon le volume & le degré de chaleur du four.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le faiſan jeune, tendre, & ſuffiſamment attendu, eſt un manger délicat, de bon goût, & aiſé à digerer. Il convient même à tont le monde : peut-être en doit-on excepter les perſonnes ſujettes aux maladies qui viennent de la putridité des humeurs, au

ſcorbut, aux dévoiemens, à cauſe de la qualité que prend la chair de cet oiſeau quand on le garde long-tems pour le rendre meilleur au goût ; ce qu'on appelle le laiſſer *faiſander*.

FAON : le petit du daim ou du cerf ; ſe ſert comme le daim, pour rôt, ſi ce n'eſt que la marinade qu'il faut lui faire ne doit pas être ſi forte. On ſert auſſi pour grande entrée la cuiſſe du faon avec partie de la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits pâtés, avec une poivrade par-deſſus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les faons ſont, le plus ſouvent, des viandes nourriſſantes & aiſées à digérer pour les gens qui ont un bon eſtomac, & ſe portent très-bien. Les perſonnes délicates, & celles dont l'eſtomac eſt foible, ne doivent pas en manger.

FARCE : ſe dit des viandes, ou poiſſons, ou herbes hachées pour en farcir les volailles, ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On donnera aux divers articles les farces qui leur conviennent.

Farce de poiſſon. Vous habillez & deſoſſez des brochets, carpes, anguilles, barbeaux & autres poiſſons que vous hachez enſemble & bien menu. On joint à ce hachis une omelette pas trop cuite, des champignons, des truffes, perſil & ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre & des jaunes d'œufs. On hache le tout qu'on mêle avec le poiſſon haché ; on en fait une farce qu'on aſſaiſonne de ſel, poivre, épices ; on la fait cuire pour la ſervir ſeule, ou pour en farcir des ſoles, des carpes ſur l'arrête. On en fait auſſi de petites andouillettes ; on en farcit des choux, des croquets, des pigeons & tout autre choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les farces étant des chairs hachées, qui s'avalent ſans qu'on ait pu les mâcher aſſez pour les bien bien broyer & les humecter de ſalive, ſont moins ſaines que les alimens qui ne deſcendent dans l'eſtomac qu'après avoir reçu ces préparations impor-

tantes. Elles deviennent encore plus certainement nuiſibles qand il y entre des chairs dures ou coriaces, ou de toute autre mauvaiſe qualité.

FASÉOLE *ou* HARICOT : légume très-connu. (Voyez *Haricot.*)

FENOUIL : plante potagere connue. La graine eſt d'un grand uſage dans la diſtillation des liqueurs, à cauſe de ſon goût aromatique. Quelques perſonnes mettent des ſommités de fenouil en ſalade.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fenouil eſt une plante aromatique, échauffante, ſtomachique, apéritive, qui ne peut que rendre plus ſains les alimens où elle entre.

FENOUILLETTE *ou* EAU DE FENOUIL. L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis; & il n'y a que les connoiſſeurs qui ſçachent véritablement la diſtinguer : celle-là a un petit goût ſec & ſauvage, qui ne déplaît pas : elle a paſſé, dans ſes jours de mode, pour une des meilleures liqueurs: ce goût aniſé & ſauvage fait une eſpece de goût mitoyen qui a ſon mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore ſon rang parmi les bonnes liqueurs. C'eſt enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus eſtimée, & qui ſe ſoutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître & la bien choiſir; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'eſt qu'elle eſt un peu courbée, & plus cannelée que celle de l'anis : la meilleure eſt celle qui eſt la plus blanche; la jaune ne vaut rien : la bonne eſt d'un jaune pâle; celle qui n'a pas cette couleur, eſt vieille, ou a ſouffert ſur la plante : elle a moins de qualités, rend moins à la diſtillation, & ſouvent a un mauvais goût. Quand donc vous aurez choiſi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, ſelon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, ſi vous voulez, le piler; ſon goût ſe développera mieux, & ſon parfum ſera plus conſidérable. Vous garnirez ainſi votre alambic; vous mettrez votre fe-

nouil pilé, avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raisonnable : ensuite vous mettrez votre alambic, ainsi garni, sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire, sans y laisser les phlegmes, parce que le fenouil est de toutes les graines, celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce syrop ; vous remuerez bien le tout pour le mêler, & vous le passerez à la chausse. Pour six pintes d'eau de fenouillette, vous prendrez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil ; vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau ; & vous prendrez, pour faire le syrop, une livre de sucre, & trois pintes d'eau.

FÉVES : légume connu & d'un grand usage. On les mange en verd & séches ; mais on ne fait guères usage des féves séches que dans les campagnes.

Féves vertes à la crême. Choisissez-les tendres ; dérobez-les ; passez-les à la casserole avec du bon beurre à demi-roux, sel, persil haché, un peu de sarriette & quelques ciboules entieres ; mouillez-les d'eau ou de bouillon suffisamment pour les faire cuire. Quand elles sont cuites, mettez-y de la crême fraîche, & servez avec un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les féves sont un aliment nourrissant, plus aisé à digérer quand elles sont vertes, que lorsqu'elles sont séches. Comme elles contiennent beaucoup d'air, elles occasionnent des vents, principalement quand on n'en fait pas une bonne digestion. Les personnes convalescentes, délicates, & dont l'estomac n'est pas fort, doivent s'en abstenir, & sur-tout de celles qui sont séches.

FEUILLETAGE : se dit de la pâte maniée avec du beurre, de telle sorte qu'elle se leve par feuillets.

FEUILLANTINE. Faites deux abaisses de pâte

fine feuilletée, que vous façonnez de même que pour une tourte. Prenez de la crême de pâtissier avec de la mie de pain, ou du biscuit en poudre, un peu de raisin de Corinthe & de cannelle, du sucre, & quelques gouttes de jus de citron; garnissez votre abaisse de dessous; couvrez & mettez au four. *Autrement;* mettez une crême de pistaches dans votre premiere abaisse; couvrez d'une seconde; mettez au four. *Autrement;* garnissez vos abaisses d'une crême de franchipane froide; mettez au four. Quand vos feuillantines seront cuites, glacez-les avec du sucre en poudre avec la pelle rouge. On peut aussi les enjoliver avec de la petite nonpareille.

FIGUES: fruit connu. L'arbre qui le porte, en donne en été & en automne. Celles d'été mûrissent rarement; celles d'automne viennent en maturité. On les sert avec de la glace bien nette pour hors-d'œuvre & au dessert.

Figues séches ou liquides. On prend des figues à demi-mûres; on les pique du côté de la queue, & on les passe à l'eau bouillante quinze ou seize bouillons. Il faut les couvrir, ensuite les laisser refroidir à moitié dans cette eau; après quoi, vous les tirez & les passez à l'eau fraîche; vous les mettez égoutter sur un tamis; & sur quatre livres de fruits, vous faites cuire quatre livres de sucre à perlé, & vous y mettez votre fruit. Il faut leur faire prendre ensuite trois ou quatre bouillons couverts, les ôter de dessus le feu, les biens écumer, & les mettre dans une terrine à l'étuve, pour y passer la nuit: le lendemain, égouttez le syrop sans retirer le fruit de la terrine; faites leur-prendre dix ou douze bouillons, & rejettez-les sur votre fruit, après l'avoir écumé; un jour après, vous faites la même chose, & vous les achevez à syrop de garde pour le liquide. Si vous les voulez au sec, mettez-les égoutter; & arrangez-les sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, la queue en haut, en les poudrant d'un peu de sucre fin, & les met-

tant sécher à l'étuve comme la poire de rousselet.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les figues sont un fruit très-sain, adoucissant, nourrissant, aisé à digérer. Il y a peu de personnes à qui elles ne conviennnent.

FILETS : se dit de certaines parties de viandes grasses, prises le long de l'échine, ou de viandes coupées en façon de lanieres, soit de volailles, gibier, venaison ou viande de boucherie, comme bœuf, veau, mouton, cochon, &c.

Filets d'aloyau à la cendre. Prenez-le grand; parez-le & le coupez en deux. Foncez une casserole de veau, jambon, persil, ciboules, champignons hachés, lard fondu; mettez dessus votre filet; couvrez-les de bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braise; assaisonnez legérement de sel & poivre. Lorsqu'il est cuit, mettez dans sa sauce une cuiller à ragoût de coulis; mettez sur le feu pour dégraisser, passez la sauce au tamis, versez sur votre filet avec un jus de citon.

Filets de bœuf aux concombres. Bardé de lard & enveloppé de papier, faites rôtir. Cuit, coupez-le par tranches minces, & servez avec un ragoût de concombres.

Filets de bœuf. (*Autre maniere d'apprêter les*) Piquez-les de filets de bœuf; marinez-les avec vinaigre, sel, poivre, girofle, thym, oignons; mettez les cuire doucement à la broche. Quand ils sont cuits, mettez-les dans un bon jus avec des truffes, & garnissez de pigeons marinés ou de fricandeaux.

Filets de dindons à la sauce-robert. Faites un petit roux avec du beurre & de la farine; mettez dans ce roux de l'oignon haché; mouillez-le de bon bouillon; dégraissez ensuite, assaisonnez de bon goût; & quand vous serez prêt à servir, délayez dans la sauce une bonne cuillerée de moutarde. Les filets de merlans levés & frits, se servent avec la même sauce.

Filets de dindons à l'Italienne. Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, & faites-les réchauffer

ser sans bouillir, dans une sauce à l'Italienne. (Voyez à l'article *Sauce.*)

Filets de grosse viande à la Sultane. Prenez un filet d'aloyau ou de mouton ; ôtez-en les parties filandreuses ; applatissez-le avec le plat d'un couperet en le battant ; étendez dessus une farce de volaille cuite, mais mince ; ajoûtez un foie gras, un ris de veau blanchi, champignons, cornichons ; coupez en dés assaisonnés de sel, poivre, épices d'un bon goût ; hachez des fines herbes ; mettez un peu d'huile fine ; maniez le tout ensemble, & mettez par-dessus votre farce. Roulez votre filet ; enveloppez-le d'une barde de lard & d'une feuille de papier ; mettez à la broche ; & quand il sera cuit, servez avec une *sauce à la Sultane.*

Filets de lapereaux en caisse. Habillez des lapereaux ; levez les filets ; foncez une caisse d'argent d'une farce à volonté ; arrangez dessus vos filets ; recouvrez d'une mince farce & de mie de pain ; faites cuire au four pas trop chaud, mettant dessus une feuille de papier, pour que la farce ne se colore pas trop ; dégraissez & mettez dessus une bonne essence de jambon avec du jus d'orange.

Filets de liévre à la Czarienne. Levez les filets & la chair des cuisses d'un levraut ; faites-les mariner avec sel, gros poivre, huile fine, ail, persil, ciboule hachées ; lorsqu'ils auront pris le goût, enfilez-les dans de petites brochettes ; mettez-les sur le gril, & les arrosez de leur marinade. Servez-les ensuite avec une sauce piquante.

Flets de liévre avec une poivrade. Coupez les filets d'un levraut cuit à la broche & froid ; écrasez-en le foie avec une cuillier, & le délayez avec du vinaigre ; mettez ces filets dans une poivrade ; faites chauffer sans bouillir. Ajoûtez-y votre foie délayé, & servez.

Filets de mouton à la paysanne. Prenez un gigot de mouton mortifié ; mettez à la broche ; quand il sera cuit & refroidi, coupez-le par filets ; faites

ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole couverte ſur un petit feu ; mouillez enſuite de jus & de bouillon par égales parties. Mettez chauffer dans cette ſauce vos filets ſans bouillir.

Filets de mouton au gratin. Mettez à la broche un carré de mouton bien paré ; coupez-le par filets ; lorſqu'il ſera refroidi, mettez-le dans une bonne eſſence ; faites cuire des foies gras hachés avec perſil, ciboules, champignons, lard rapé ; liez la ſauce avec des jaunes d'œufs ; laiſſez cuire, juſqu'à ce que vos foies s'attachent ; égouttez ; dreſſez votre hachi dans un plat, vos filets par-deſſus.

Filets aux concombres. Coupez les concombres en filets minces, & les faites mariner avec ſel, girofle, oignons, & un peu de baſilic ; laiſſez-les bien égoutter : faites-les mitonner enſuite avec autant de jus que de coulis, bouquet de fines herbes, champignons entiers : faites-y chauffer vos filets ſans bouillir ; ſervez avec un jus de citron, ſur-tout ſi ce ſont des filets de veau qu'on apprête de même. Le mouton peut ſe paſſer de citron.

Filets de mouton aux épinars. Prenez un grand carré de mouton ; levez-en les filets, piquez-les, & les faites cuire & glacer comme des fricandeaux; faites blanchir des épinars ; preſſez-les ; paſſez-les au beurre avec une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & coulis aſſaiſonnés de bon goût ; ſervez à ſauce courte vos filets par-deſſus.

Filets de porc frais aux oignons. Prenez une échinée de porc frais rôti de la veille ou du jour, mais froide ; coupez-la par filets que vous ferez blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons, & qu'on mettra enſuite dans une bonne eſſence avec un peu de moutarde ; faites-y chauffer les filets, ſans bouillir.

Filets de poularde à la crême. Paſſez un peu de lard dans une caſſerole avec perſil & un peu de farine, champignons, tranches de truffes, fines herbes en bouquet, bon bouillon, & aſſaiſonnement.

Mettez vos filets chauffer dans cette ſauce ; & avant de ſervir, liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés dans la crême.

Filets de poularde aux piſtaches. Vos filets levés, mettez-les dans une bonne eſſence de jambon ; ajoûtez une poignée de piſtaches épluchées & égouttées ; faites chauffer ſans bouillir.

Filets de brochet aux montans. Coupez un brochet par filets ſans écailler ; ſi c'eſt en gras, faites cuire dans une bonne braiſe ; ſi c'eſt au maigre, dans un court-bouillon. Quand ils ſont cuits, levez la peau, dreſſez & ſervez autour un ragoût de montans. (Voyez à l'article *Ragoût.*)

Filets de poiſſons à l'Italienne. Levez des filets de différens poiſſons de la longueur du doigt, & de deux doigts d'épaiſſeur ; faites-les mitonner avec de bonne huile, un jus de citron, un verre de vin blanc, perſil, ciboules, échalottes, ails hachés, baſilic, ſel, poivre ; mettez-les égoutter ; dreſſez & mettez deſſus une ſauce hachée, légere & pointue.

Filets de poiſſons en caiſſe. Foncez une caiſſe avec une farce, ſoit de brochet ou de carpe ; mettez un morceau de beurre avec perſil, ciboules, champignons hachés ; & liez de ſix jaunes d'œufs avec de la mie de pain trempée dans la crême ; aſſaiſonnez de bon goût ; mettez vos filets de poiſſon par-deſſus, & recouvrez de la même farce ; ſaupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four ; couvrez d'une feuille de papier ; dégraiſſez enſuite, & ſervez avec une eſſence maigre.

Filets de poiſſons frits. Prenez les filets de tel poiſſon que vous voudrez ; faites-les mariner avec ſel, poivre & vinaigre ; eſſuyez & les farinez ; faites frire, & ſervez garnis de perſil frit.

Filets de ſanglier à la poivrade : cuit, froid & coupé comme deſſus ; mettez les filets dans une poivrade ; paſſez enſuite à feu doux quelques racines, une tranche de jambon, un peu de beurre que vous mouillerez d'un peu de bouillon au bout d'une demi-heure : ajoûtez vinaigre, ſel & poivre ; laiſſez

mitonner le tout une bonne heure ; liez d'un peu de coulis ; passez la sauce au tamis ; faites échauffer dedans vos filets sans bouillir.

Filets de saumon au vin de Champagne. Prenez des tranches de saumon ; ôtez la peau & la grosse arrête ; coupez en filets ; assaisonnez-les dans la casserole avec sel, poivre, oignon piqué de girofle, bouquet de fines herbes, demi-feuille de laurier, persil, rapure de pain & beurre frais, demi-bouteille de vin de Champagne, ou bon vin blanc, champignons, mousserons ; faites cuire à feu vif ; la sauce suffisamment réduite, liez d'un coulis d'écrevisses.

Filets de saumon aux fines herbes. Prenez des filets comme ci-dessus ; foncez un plat de beurre frais, sel, poivre, muscade, fines herbes, ciboules entieres & persil haché ; arrangez les filets dessus, & assaisonnez comme dessous ; faites fondre du beurre pour les arroser ; panez-les ; faites cuire au four ou entre deux tourtieres, feu dessus & dessous, & faites une sauce comme il suit. Pelez des truffes vertes ; coupez-les par tranches, & passez-les à la casserole avec du beurre frais ; mouillez de bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu ; assaisonnez de sel, poivre & fines herbes en bouquet ; la sauce faite, liez d'un coulis au roux ; qu'elle ait de la pointe. (Voyez *Coulis.*)

Filets de soles à l'Espagnole. Faites frire les soles ; levez les filets ; dressez-les & mettez dessus une sauce à l'Espagnole. (Voyez *Sauces.*) Faites-les bouillir doucement dans une partie de la sauce pour leur en faire prendre le goût ; & au moment de servir, versez le reste dessus, & servez avec un jus de citron.

Filets de tanches marinés. Vuidez vos tanches, coupez la tête ; fendez le corps en deux ; découpez les parties en filets ; arrangez-les dans un plat avec sel, poivre, ciboules entieres, persil & oignons coupés par tranches, feuille de laurier, basilic, girofle & vinaigre ; mêlez bien le tout ; laissez mariner deux bonnes heures ; tirez-les ensuite ; essuyez

& farinez; faites frire de belle couleur avec du beurre affiné, & servez garnies de persil frit. Les filets de vive se servent de même.

Filets de truites à la Lyonnoise. Ecaillez vos truites; levez les filets le plus gros qu'il se pourra; mettez-les dans une casserole avec des truffes en filets, persil haché, bouquet de fines herbes, morceau de beurre manié de farine, demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail haché, sel, poivre, un peu de bouillon. Faites cuire un quart d'heure à gros bouillons; la sauce presque réduite, servez chaud.

Filets de turbot à la Béchamel. Prenez du turbot cuit au court-bouillon blanc & refroidi; coupez-le en filets; faites bouillir une pinte de crême, & la remuez jusqu'à ce qu'elle soit réduite au quart; faites chauffer vos filets dans cette crême; & avant de servir, assaisonnez d'un peu de sel & de gros poivre.

Filets de poisson en salade. On peut servir en salade les filets des poissons ci-après:

Filets d'anchois & sardines.
de barbues fraîches.
d'éperlans.
de merlans.
de soles.
de thon frais ou mariné.
de turbots frais.
de vives.

A plusieurs filets de poissons, on fait une sauce à la remolade, composée de persil, ciboules & anchois, capres hachées avec sel, poivre, muscade, huile, vinaigre, qu'on verse dessus les filets.

FLAMBER: se dit, en cuisine, des oiseaux ou volaille qu'on fait passer sur la flamme, pour brûler ce duvet fin qu'on ne peut ôter en les plumant. Il se dit encore d'une viande sur laquelle on peut distiller du lard brûlant pour la pénétrer davantage & la colorer.

FLAMMICHE: espece de pâtisserie qu'on fait comme il suit. Prenez une livre & demie de fromage

gras un peu ſalé & apprêté depuis dix ou douze jours ; maniez-le bien ſur une table avec les mains, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte & ſans grumeaux. Ajoûtez-y autant de beurre frais, du ſel, & huit ou dix œufs; étendez le tout ſur une table; verſez-y un verre d'eau ou de lait, pour rendre cette farce plus liquide, & comme des œufs battus. Prenez enſuite quatre litrons de fleur de farine; mettez-en les deux tiers ſur votre farce ; mêlez bien le tout ; poudrez-la du litron reſtant que vous y mêlerez, à la réſerve de deux poignées ; votre pâte bien liée, poudrez-la de nouveau, & la remaniez doucement deux ou trois fois dans l'eſpace d'un demi-quart d'heure, en l'étendant & la remettant en maſſe. Laiſſez-la repoſer un autre demi-quart d'heure; roulez-la enſuite en long, & coupez-la par morceaux ſelon la groſſeur dont vous voudrez faire vos flammiches auxquelles vous ne donnerez que deux travers de doigt d'épaiſſeur ; mettez-les ſur du papier graiſſé de beurre frais; façonnez les bords, & mettez au four ; une demi-heure ſuffit. Le four doit être bien clos, & il faut avoir attention qu'elles ne brûlent point.

FLAN : ſorte de pâtiſſerie qu'on fait avec de la crême cuite. Cette ſorte de pâtiſſerie reſſemble ſi fort aux tartes à la crême & autres, qu'on renvoie au mot *Tarte* pour cet objet.

FLANCHET : partie du bas-bout du bœuf près les cuiſſes, faiſant partie de la ſur-longe.

FLEZ : poiſſon de mer qui vient dans l'eau douce. Il eſt meilleur, pêché en mer. On le fait cuire au vin blanc avec un peu de ſel & de fines herbes. On le fait frire comme les limandes, dont ils ſont une eſpece ; mais comme ils prennent beaucoup de friture, ils ſont indigeſtes. Ils ſont plus ſains, rôtis & accommodés à la ſauce blanche.

FOIE : viſcere, qui, dans les animaux, eſt deſtiné à ſéparer la bile du ſang. Ceux des volailles & du veau ſont d'une digeſtion aſſez facile ; mais ceux des quadrupedes, ſur-tout s'ils ſont déja vieux,

ſont d'une ſubſtance compacte, & un très-mauvais aliment.

Foies gras à la braiſe. Saupoudrez vos foies de ſel menu, poivre & fines herbes; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une feuille de papier un peu mouillé; ficelez-les & les mettez entre deux braiſes, cuire à petit feu. Servez chaud avec du bon jus.

Foies gras à la crépine. Prenez les plus maigres de vos foies gras; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, truffes, champignons, ris de veau, perſil, ciboules & jambon cuit, & liez le tout d'un jaune d'œuf; coupez de la crépine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos foies; mettez de votre farce ſur cette crépine, enſuite un foie gras; recouvrez de farce, & que le tout ſoit bien renfermé dans la crépine; ajuſtez vos foies dans du papier pour les mettre ſur le gril, ou mieux, dans une tourtiere, pour les mettre au four; enſuite dépecez vos crépines. Servez avec un peu de jus chaud, poivre, ſel & jus d'orange.

Foies gras. (*Autre crépine de*) Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des bardes de lard deſſous; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & recouvrez de bardes; faites cuire au four ou au foyer, feu deſſus & deſſous, ſans les laiſſer ſécher. Faites un ragoût de champignons; (voyez *Champignons;*) tirez vos foies à ſec; faites-les mitonner dans ce ragoût, & ſervez chaud. On peut auſſi les paner & les faire cuire au four, comme deſſus, & les ſervir avec de bon jus & du jus d'orange.

Foies gras à l'Eſpagnole. Embrochez vos foies; bardez de lard cuit. Servez avec une ſauce à l'Eſpagnole. (Voyez *Sauces.*)

Foies gras au jambon. Coupez du jambon fort menu; paſſez-le au roux avec vos foies, une ciboule & du perſil hachés fin; faites cuire à petit feu dans une tourtiere au four ou au foyer, feu deſſus & deſſous; aſſaiſonnez de bon goût, &

mettez une tranche de citron. Servez avec du bon jus.

Foies gras en rôtie. Passez-les d'abord à la poële ; hachez-les ensuite avec du lard, quelques champignons, fines herbes, sel & poivre ; faites-en des rôties que vous ferez cuire à petit feu dans une tourtiere.

Foies gras. (*Ragoût de*) Faites blanchir vos foies ; passez des champignons coupés en dés avec un bouquet ; mouillez de bouillon & de coulis ; mettez vos foies entiers ; faites-les bouillir quelques bouillons, & servez avec un jus de citron.

Foies gras. (*Tourte de*) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtiere ; mettez du lard ratissé, avec sel, poivre, fines épices & fines herbes ; arrangez-y vos foies gras avec champignons, crêtes, truffes vertes & mousserons, bouquet au milieu ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau battues & minces, & bardes de lard, & par-dessus tout une seconde abaisse ; dorez d'un jaune d'œuf, & mettez au four ; ôtez ensuite le veau & le lard ; dégraissez & servez avec une essence de jambon.

Foie de veau à la braise. Piquez votre foie de gros lard bien assaisonné ; garnissez le fond de votre marmite de bardes de lard & tranches de bœuf minces, sel, poivre, fines herbes, épices, tranches d'oignon, carottes & panais, persil haché & ciboules entieres ; mettez votre foie ; couvrez comme dessous ; faites cuire, feu dessus & dessous, mais doucement. Servez avec un ragoût de ris de veau par-dessus. (Voyez *Ragoût.*) On peut encore le servir avec une sauce hachée, (voyez *Sauce*,) ou avec un ragoût de chicorée ou de concombres. (*Voyez* les articles respectifs.)

Foie de veau à la broche. Prenez un foie de veau bien blond ; piquez de petit lard ; mettez-le à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez avec une poivrade, ou au jus de bon goût.

Foie de veau à la Lyonoise. Coupez le foie par

tranches ; assaisonnez de sel & poivre ; farinez-les ; passez à la poële avec du beurre chaud, & retournez de tems à autre. Sur la fin de la cuisson, mettez persil haché, filet de vinaigre, essence de jambon. Dressez & servez.

Foie de veau a l'étuvée. Faites cuire votre foie ; coupez par tranche comme à la Lyonnoise. Quand il est cuit, faites cuire à la même poële persil, ciboules, échalottes, ail hachés dans du beurre ; mettez une pincée de farine ; mouillez le tout d'un demi-septier de vin ; faites bouillir un instant la sauce ; servez dedans vos tranches de foie avec un filet de vinaigre.

Foie de veau à l'Italienne. Prenez un foie bien blond ; coupez-le par tranches minces ; foncez une casserole d'huile fine, lard fondu, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre ; mettez dessus un lit de tranches, par-dessus un pareil assaisonnement, & ainsi de suite, finissant par l'assaisonnement ; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Votre foie cuit, retirez les tranches une à une ; dressez-les dans un plat avec une sauce à l'Italienne. Passez des champignons hachés, pointe d'ail, bouquet à l'huile ; mouillez de bouillon, demi-septier de vin blanc ; faites cuire la sauce ; dégraissez & servez dedans votre foie avec un jus de citron.

Foie de veau au jambon. Cuit à la braise comme dessus, coupez du jambon par petites tranches ; faites-le frire dans une casserole. Lorsqu'il commence à s'attacher, mouillez-le de bon jus, & le faites un peu cuire ; liez-le ensuite d'un coulis de perdrix ou de coulis ordinaire ; servez votre foie garni de vos tranches de jambon, la sauce par-dessus.

Foie de veau. (*Ragoût de*) Lardez de gros lard avec sel, poivre, & mettez dans une terrine votre foie sans eau ; mettez sur un feu très-doux. A mesure qu'il sue, augmentez le feu ; à la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin, & laissez bouil-

lir jusqu'à parfaire cuisson. Servez chaud, ou coupez-le par tranches, & servez froid pour entrée.

FRAISES. On en distingue de deux sortes; les *domestiques*, qu'on cultive dans les jardins, & les *sauvages*, qui croissent sans culture dans les bois. Les premieres sont les plus estimées, & ont plus d'odeur; les autres ont assez souvent un goût un peu âpre, sans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêché de sentir l'action des rayons du soleil. Il y en a aussi de rouges & de blanches; mais les qualités des unes & des autres sont les mêmes. Il faut les choisir grosses, bien nourries, mûres, pleines de suc, de bonne odeur, & d'un goût doux & vineux.

Fraises au caramel. Mettez dans une poële un quarteron de sucre, ou une demi-livre, suivant la quantité de fraises que vous voulez faire, avec un peu d'eau; faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit au caramel, d'une belle couleur de cannelle; retirez-le de dessus le feu, pour le mettre sur de la cendre chaude, & empêcher qu'il ne se prenne; trempez-y de grosses fraises, en les tenant par la queue; mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre, frotée legérement de bonne huile d'olive. Vous les dresserez ensuite comme vous le jugerez à propos.

Fraises. (*Cannelons glacés de*) Ecrasez dans une terrine deux livres de bonnes fraises bien mûres, avec une demi-livre de groseilles rouges; mettez-y une pinte d'eau, avec une livre de sucre; laissez infuser le tout ensemble une bonne demi-heure; & passez-le ensuite dans un tamis; mettez-le dans une salbotiere pour faire prendre à la glace; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez, & la mettrez dans les moules à cannelons; vous les remettrez à la glace, après les avoir enveloppés de papier; lorsque vous serez prêt à servir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite; trempez-y les moules seulement pour que les cannelons quittent le moule; vous les

aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une une assiette.

Fraises. (*Compôte de*) Ayez de belles fraises, point trop mûres, que vous épluchez & lavez ; faites-les égoutter sur un tamis ; mettez dans une poële une demi-livre de sucre, avec un peu d'eau, & faites-les cuire à la grande plume. Vous connoîtrez sa cuisson, en soufflant au travers de l'ecumoire qui ait trempé dans le sucre ; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraises, & descendez-les de dessus le feu. Laissez-les reposer un peu de tems dans le sucre, en les remuant doucement avec la poële ; ensuite vous leur ferez faire un petit bouillon, & vous les retirerez promptement, si les fraises vouloient se lâcher, & ne point rester entieres ; quand elles seront à moitié froides, vous les dresserez dans le compotier.

Fraises. (*Crême de*) Ayez une pinte de bonne crême que vous mettez dans une poële, avec un quarteron de sucre ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; vous prenez deux bonnes poignées de fraises épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier. Délayez-les dans la crême ; lorsqu'elle est à moitié froide, vous y mêlez, gros comme un pois, de présure ; passez tout de suite votre crême dans une serviette, pour la mettre dans le compôtier que vous devez servir ; mettez ce compôtier à l'étuve, pour faire prendre la crême ; lorsqu'elle sera prise, vous la mettrez rafraîchir sur de la glace.

Fraises en chemise. Fouettez un blanc d'œuf ; prenez-en un peu de mousse, suivant la quantité de fraises que vous voulez faire ; passez-les dans cette mousse, & roulez-les dans du sucre fin ; vous les mettrez à mesure sur une feuille de papier blanc, placée sur un tamis ; serrez-les à l'étuve ; que la chaleur en soit très-douce.

Fraises. (*Fromage glacé de*) Prenez un panier de fraises, que vous épluchez, & écrasez bien ;

vous les mêlerez enſuite avec une pinte de crême & trois quarterons de ſucre ; laiſſez le tout enſemble pendant une heure, & vous le paſſerez au tamis ; mettez votre crême dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace. Lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les glaces ; enſuite vous la retirerez de la ſalbotiere pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſoutenir, juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir. Vous aurez ſoin de tenir de l'eau chaude dans un chaudron, pour en foncer votre moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aiſément. Vous renverſerez votre compôtier ou aſſiette ſur le moule, & le reverſerez deſſus.

Fraiſes. (*Glace de*) Pour faire trois demi-ſeptiers de glace de fraiſes, vous prenez une demi-livre de fraiſes, avec un demi-quarteron de groſeilles rouges, que vous écraſez enſemble dans une terrine ; ajoûtez-y une demi-livre de ſucre, avec une chopine d'eau ; laiſſez infuſer le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure ; paſſez-le enſuite pluſieurs fois à la chauſſe ; ſi votre eau n'eſt point claire la premiere fois, vous la verſerez dans une terrine, juſqu'à ce que vous la mettiez à la glace.

Fraiſes. (*Marmelade de*) Faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre ; en le retirant du feu, mettez-y une livre de bonnes fraiſes pilées que vous aurez paſſées au travers d'une étamine, en les bourrant avec une cuillere de bois, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé ; mêlez bien les fraiſes avec le ſucre ; vous mettrez votre marmelade dans des pots, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Fraiſes. (*Maſſepains de*) Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez égoutter pour les piler très-fin dans un mortier ; lorſqu'elles ſont bien pilées, vous mettez deux poignées de fraiſes lavées & bien égouttées, que vous repilez encore juſqu'à ce que les fraiſes ſoient incorporées avec les

amandes. Vous avez une livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les fraiſes ; mettez le tout dans une poële ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële ; retirez-la pour la mettre ſur une feuille, pour la laiſſer refroidir. Lorſqu'elle ſera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais. Repilez encore cette pâte l'eſpace d'un bon quart d'heure, en y ajoûtant un peu de ſucre fin en la pilant ; dreſſez enſuite les maſſepains de la groſſeur & figure que vous jugerez à propos ; faites-les cuire dans un four doux.

Fraiſes. (*Maſſepains glacés de*) Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier ; il faut y mettre en pluſieurs fois, en les pilant, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demi-livre de ſucre cuit à la plume ; mettez-y les amandes pilées pour les faire deſſécher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële ; retirez-les enſuite pour les mettre refroidir ; lorſqu'elles ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoûtant deux blancs d'œufs frais, & un peu de ſucre fin ; après quoi, vous dreſſez les maſſepains de la grandenr que vous voulez. Faites-les cuire dans un four doux ; quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraiſes, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf. Il faut qu'elle ait la conſiſtance d'une bouillie ; couvrez-en tout le deſſus des maſſepains ; remettez-les au four pour faire ſécher le glacé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fraiſes ſont un des fruits d'été les plus ſains ; elles nourriſſent, rafraîchiſſent, humectent, adouciſſent, ſont legérement fondantes, apéritives & cordiales. Cet aliment convient preſque à tout le monde ; & en général, on en peut manger beaucoup & habituellement, ſans qu'il incommode. Il n'y a

que les personnes qui ont l'estomac froid, ou chez lesquelles tous les alimens froids ou rafraîchissans ne se digerent pas, qui soient obligées de s'en abstenir.

Fraise de veau. C'est une membrane épaisse & grasse. On la cuit au pot avec sel, poivre & fines herbes en paquet. Celle d'agneau se mange de même. La meilleure façon est de la faire blanchir; on délaye dans une marmite une poignée de farine; quand cette eau bout, on y met cuire la fraise avec sel, poivre, bouquet, oignons, carottes, panais; & on la sert avec une sauce au vinaigre.

FRAISER : se dit des féves qu'on dépouille de leur premiere peau.

FRAMBOISES. La bonne odeur, le goût & les qualités des framboises sont à-peu-près les mêmes que celles des fraises. Il faut les choisir grosses, mûres, & pleines d'un bon suc.

Framboises. (Cannelons de) Mettez dans une terrine environ deux livres de framboises, avec une demi-livre de groseilles rouges; écrasez le tout ensemble, & mettez-y ensuite une livre de sucre avec une pinte d'eau; laissez infuser une demi-heure; passez votre eau de framboises dans un tamis, pour la mettre dans une salbotiere, afin de la faire prendre à la glace. Lorsqu'elle sera prise, vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à cannelons, que vous enveloppez de papier, pour les remettre à la glace, seulement afin de les soutenir jusqu'à ce que vous serviez; vous tremperez les moules dans de l'eau chaude, pour les faire détacher; vous les aiderez à sortir, en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une assiette; & vous les servirez promptement.

Framboises. (Compôte de) Ayez une livre de belles framboises, bien entieres; épluchez-les bien, & mettez-les dans de l'eau fraîche; faites fondre une demi-livre de sucre dans une poële, & faites-le cuire jusqu'à la plume; ce que vous connoîtrez en soufflant doucement au travers de votre écu,

moire; & lorſque vous verrez que votre ſucre s'envolera comme de la plume, vous y jetterez auſſi-tôt vos framboiſes que vous aurez fait égoutter ſur un tamis. Vous ôterez auſſi-tôt votre poële de deſſus le feu, & vous la laiſſerez repoſer : peu de tems après, vous remuerez tout doucement vos framboiſes avec la poële; & vous leur donnerez enſuite un bouillon : vous les laiſſerez refroidir, & vous les ſervirez dans un compôtier.

Framboiſes. (*Conſerve de*) Vous aurez une livre de framboiſes avec une poignée de groſeilles rouges, que vous paſſerez au tamis fin; vous les deſſécherez à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à moitié : vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre à la plume un peu forte; vous le laiſſerez un peu refroidir, & vous y mettrez le fruit. Il faut le remuer, & vous le dreſſerez.

Framboiſes. (*Crême de*) Après avoir fouetté & rendu de la bonne crême aſſez épaiſſe, mêlez-y du ſucre en poudre, & des framboiſes bien mûres que vous aurez paſſées par un tamis : il faut en mettre à proportion de ce que l'on a de crême, pour lui donner le goût; la dreſſer ſur une porcelaine par roche avec une cuillere, la garnir autour d'un cordon de framboiſes entieres, & la ſervir.

Framboiſes. (*Fromage glacé de*) Ayez un bon panier de framboiſes d'environ une livre, que vous écraſez bien dans une terrine; prenez une pinte de crême, que vous mêlez avec les framboiſes, & environ trois quarterons de ſucre. Laiſſez le tout enſemble pendant une heure; & paſſez-le enſuite au tamis; vous le mettrez dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace. Lorſque votre crême ſera glacée, vous la travaillerez & la mettrez dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace, pour le ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir. Vous aurez de l'eau chaude dans un chauderon; vous y enfoncez le moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte aiſément : vous mettez votre aſſiette ou compôtier ſur le moule;

vous renverſez le fromage deſſus, & vous ſervez promptement.

Framboiſes. (*Gelée de*) Si vous voulez framboiſer la gelée de groſeilles, vous y mêlerez une poignée ou deux de framboiſes, ſuivant la quantité ; & pour la faire toute de framboiſes, vous prendrez quatre livres de ce fruit, & deux de groſeilles : enſuite vous ferez cuire cinq ou ſix livres de ſucre à caſſé ; vous y jetterez votre fruit, & le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il n'écume plus, & que le ſyrop ſoit cuit entre liſſé & perlé. Alors on verſe le tout ſur un tamis, au-deſſus d'une poële, & ſans preſſer votre fruit, ſi vous ne voulez. La gelée paſſe très-belle : vous lui faites prendre encore un bouillon ; vous l'écumez, & vous l'empotez à l'ordinaire.

Framboiſes. (*Glaces de*) Ecraſez dans une terrine un panier de framboiſes ; ajoûtez-y trois demi-ſeptiers d'eau, avec une demi-livre de ſucre ; battez le tout enſemble, & paſſez-le enſuite à la chauſſe. Vous vous réglerez ſur cette doſe, ſuivant la quantité que vous en voulez faire ; vous le mettrez dans la ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

Framboiſes liquides. Vous prendrez cinq livres de framboiſes, groſſes & vermeilles ; épluchez-les, & faites cuire ſept livres de ſucre à la plume ; mettez-y vos framboiſes, & faites-les cuire à grand feu, douze ou quinze bouillons ; enſuite il faut les deſcendre de deſſus le feu, les bien écumer, les remettre cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient à ſyrop, les laiſſer refroidir & les mettre dans des pots ; & comme la framboiſe eſt extrêmement ſéche, vous pouvez mettre, ſur quatre à cinq livres de framboiſes, deux verres de jus de ceriſes, que vous aurez paſſées à la chauſſe ; mais vous ne le mettrez que quand vous leur aurez donné le premier bouillon. Vous ferez cuire le tout enſemble à grand feu, juſqu'à ce qu'il ſoit à ſyrop ; enſuite vous laiſſerez refroidir vos framboiſes & les mettrez dans des pots.

Framboises. (*Marmelade de*) Vous passerez au tamis six livres de framboises ; & vous les dessécherez jusqu'à ce qu'elles soient reduites à moitié : vous ferez cuire trois livres de sucre à soufflé ; vous le mettrez dans votre fruit, & vous le ferez bouillir dix ou douze bouillons. Il faut bien remuer votre marmelade avec la spatule, & la mettre dans des pots toute chaude.

Framboises. (*Massepain de*) Dans le tems des fruits rouges, vous pouvez diversifier vos massepains de plusieurs manieres, en mettant aux uns du jus de framboises, à d'autres du jus de groseilles, de fraises, de cerises ; mais observez que si vous employez ces jus pour arroser vos amandes, en les pilant avec le blanc d'œuf, il faut ensuite bien dessécher votre pâte sur le feu, ou bien la faire avec du sucre en poudre.

Framboises. (*Pâtes de*) Vous passerez au tamis de belles framboises bien rouges; vous les dessécherez jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié ; vous en peserez quatre livres; vous ferez autant cuire de livres de sucre au caramel, & vous y mettrez votre pâte. Il faut la bien remuer avec une spatule, la dresser sans l'exposer sur le feu, & la mettre à l'étuve. Vous pouvez vous servir de sucre en poudre, en mettant livre pour livre ; lui donner dix ou douze bouillons, & ensuite la dresser.

Framboises séches. On fait cuire deux livres de sucre à la grande plume, pour y mettre deux livres de belles framboises presques mûres & épluchées de leur queue. Il faut leur faire prendre un bouillon couvert, ensuite les ôter du feu pour les écumer. Vous les versez doucement dans une terrine pour les laisser dans leur syrop jusqu'au l'endemain, en les mettant dans l'étuve ; ensuite vous les retirez de leur syrop pour les mettte égoutter ; poudrez-les par-tout avec du sucre fin, & mettez-les sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les framboises sont nourrissantes, cordiales, un

peu rafraîchissantes, humectantes, adoucissantes ; legérement fondantes. C'est un aliment très-sain ; il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez foible pour qu'elles soient obligées de s'en priver.

FRESSURE : ce sont le poumon ou le mou, le cœur, le foie, la rate ensemble.

Fressure de veau à la bourgeoise. Coupez-la par morceaux ; faites-la dégorger dans l'eau fraîche, blanchir ensuite à l'eau bouillante ; mettez-la dans une casserole avec un morceau de bon beurre, une pincée de farine, & mouillez de bouillon. Quand votre ragoût est cuit & assaisonné, liez la sauce avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait à feu doux, & servez avec un filet de verjus. La fressure de cochon peut s'accommoder de même ; à ce mets il ne faut pas une grande préparation.

FRICANDEAU A LA BOURGEOISE. Faites des tranches de rouelle de veau de deux doigts d'épaisseur ; piquez-les de petit lard d'un côté ; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-les cuire ensuite dans une casserole avec assaisonnement convenable, bouillon & bouquet garni ; tirez-les ensuite ; dégraissez la sauce en la passant au tamis dans une autre casserole ; faites-la réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus ; mettez-y vos fricandeaux pour les glacer du côté du lard ; dressez-les sur un plat ; détachez le reste de la sauce en la mouillant d'un peu de coulis & de bouillon, & servez sous vos fricandeaux. Tous les fricandeaux se font de même.

Fricandeaux à l'oseille. Cuits comme dessus, prenez trois ou quatre poignées d'oseille bien épluchée ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons ; tirez ensuite ; laissez-la égoutter & refroidir ; pressez-la pour la bien épurer ; mettez-la dans une casserole avec du jus de veau & de l'essence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu, & liez ensuite pour servir d'un bon coulis de perdrix, ou de veau & de champignon. Servez vos fricandeaux par-dessus. On peut mettre dessous un ragoût de cardons d'Es-

pagne, ou de céleri, ou de chicorée, ou de concombre, ou de petits oignons, (*voyez leurs articles respectifs*,) ou un ragoût de cotons de pourpier que vous ferez cuire, & accommoderez comme l'oseille. On fait aussi des fricandeaux de dindons, de saumon au gras, de brochets; mais ils exigent des préparations dont les cuisines bourgeoises ne sont pas trop susceptibles.

FRICASSER: se dit des viandes ou autres mets qu'on fait cuire promptement à la poële, qu'on assaisonne de beurre, lard, ou autre graisse.

FRIRE: se dit des viandes ou autre chose qu'on fait passer à la poële, soit au beurre, huile, lard fondu, ou sain-doux, tant pour les cuire que pour leur donner une belle couleur.

FROMAGE A LA BOURGEOISE. Mettez sur le feu une pinte de lait avec une chopine de crême, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un quarteron de sucre; faites bouillir le tout ensemble, & réduire à moitié. En l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes d'œufs que vous remettrez un instant sur le feu sans qu'il bouille, seulement pour faire cuire les œufs; ôtez-le aussi-tôt qu'il commence à s'épaissir. Lorsque votre crême sera refroidie aux trois quarts, vous y mettrez un peu de présure de la grosseur d'un pois; posez-la sur de la cendre chaude pour la faire cailler, & ensuite dans un panier à fromage garni d'un linge fin; quand elle sera bien égouttée, vous la dresserez dans le compôtier.

Fromage à la Bourguinote. Mettez dans une terrine une chopine de crême double, avec un peu d'écorce de citron rapé très-fin, une bonne pincée de gomme adraganth pulvérisée; fouettez le tout ensemble, jusqu'à ce que votre crême soit bien liée & épaisse, sans être montée en neige; mettez-la égoutter dans un panier d'osier, garni d'un linge fin; lorsque le fromage sera bien égoutté, & qu'il aura pris la forme du panier, vous le renverserez dans ce que vous devez servir; poudrez-le par-tout de sucre fin.

Fromage à la Conti. Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-ſeptier de lait & un peu de ſucre; lorſqu'il bouillira, vous l'ôterez du feu pour y mettre quatre jaunes d'œufs délayés avec une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un peu de lait. Remettez-le ſur le feu ſeulement pour faire chauffer, en remuant toujours avec une cuillere; quand la crême commence à s'épaiſſir, vous l'ôtez promptement du feu, crainte que les œufs ne tournent; laiſſez-la refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde; alors vous y mettez un peu de préſure délayée, pour faire cailler la crême, en la poſant ſur un peu de cendre chaude, couverte d'un plat avec de la cendre chaude deſſus, ou à l'étuve; quand elle ſera priſe, vous la mettrez dans un petit panier à fromage, garni d'un linge fin pour la faire égoutter; vous ſervirez votre fromage dans un compôtier avec une bonne crême autour, & du ſucre fin.

Fromage à la Dauphine. Faites bouillir une chopine de bonne crême avec un demi-quarteron de ſucre; en l'ôtant du feu, vous y mettrez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Lorſque votre crême ſera froide, vous la fouetterez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée, & vous la dreſſerez dans un panier d'oſier, garni d'un linge; vous laiſſerez votre fromage juſqu'à ce qu'il ſoit bien égoutté. Vous le renverſez dans la porcelaine où vous devez le ſervir.

Fromage à la Ducheſſe. Il faut avoir une chopine de lait & autant de bonne crême; mettre dans un mortier trois ou quatre abricots ſecs, de l'écorce de cirton verd, de la chair & de la marmelade d'orange, autant de l'un que de l'autre; piler bien le tout en ſemble, & le paſſer dans un tamis; délayer cette compoſition dans la crême, la faire tiédir, & y jetter un peu de préſure. Lorſqu'elle eſt priſe, vous la mettez dans des moules pour la ſervir avec de la crême douce & du ſucre en poudre.

Fromage à l'Angloiſe. Prenez une chopine de crême douce, une chopine de lait & une demi-

livre de ſucre en poudre ; délayez-y trois jaunes d'œufs, & faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en petite bouillie ; alors deſcendez-le du feu, verſez-le dans votre moule à glace, & mettez-le à la glace l'eſpace de trois heures : lorſqu'il ſera ferme, vous retirerez le moule, & le chaufferez un peu, afin de tirer votre fromage plus facilement, ou bien vous mettrez le moule un moment dans l'eau chaude. Enſuite ſervez votre fromage dans un compôtier.

Fromage à la Suiſſe. Faites bouillir & réduire à moitié trois demi-ſeptiers de crême avec trois demi-ſeptiers de lait ; ôtez-les du feu, & mettez-y très-peu de ſel, avec un demi-quarteron de ſucre ; lorſqu'ils ſeront un peu plus que tiédes, vous y mettrez gros comme un grain de caffé de préſure délayée. Mêlez-les enſemble, & paſſez-les tout de ſuite au tamis pour les mettre dans un plat que vous couvrez d'un autre, juſqu'à ce qu'ils ſoient caillés, en les faiſant prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve ; enſuite vous le mettez dans un petit panier ou pot de fayance fait exprès pour les fromages ; lorſqu'il eſt bien égoutté, vous le renverſez dans l'aſſiette où vous devez le ſervir ; jettez du ſucre fin deſſus.

Fromage au mortier. Prenez un fromage caillé avec une chopine de crême douce ; mettez le fromage dans le mortier, & vous le pilerez avec quelques zeſtes de citron tirés au ſec ; enſuite verſez-y votre crême en pluſieurs fois, juſqu'à ce que le fromage ſoit liquide ; mettez-y du ſucre en poudre ce qu'il en faut ; puis prenez un moule de fer-blanc de la grandeur de votre compôtier, ou pluſieurs petits ; mettez dans le fond de chaque moule une toile de gaze, & rempliſſez-le de votre compoſition : laiſſez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, & ſervez-le avec de la crême douce ou ſans crême.

Fromage d'Enguien. Prenez les blancs de quatre œufs ; fouettez-les bien, & mettez-y les jaunes que vous fouetterez de même. Vous prendrez enſuite une pinte de bon lait & une chopine de bonne

crême douce, du ſucre à proportion, un peu d'eau de fleur d'orange, ou quelques zeſtes de citron. Quelques-uns y mettent un peu de ſel. Il faut verſer le tout dans une poële ſur un feu modéré : lorſqu'il commencera à bouillir, vous preſſerez deux jus de citron dans une chopine d'eau que vous aurez dans une aiguiere ; vous jetterez de cette même eau à petits filets, autour de la poële, ſur votre crême ; lorſqu'elle voudra bouillir, & qu'elle s'élevera encore, vous continuerez de jetter de l'eau juſqu'à cinq ou ſix fois. Ayant employé l'eau, & voyant au-deſſus le fromage bien formé, il faudra jetter le premier bouillon ; vous l'ôterez de deſſus le feu, & vous le laiſſerez à demi refroidir ; enſuite vous l'ôterez avec une écumoire, & vous le mettrez dans des moules de fer-blanc qui ſoient percés de petits trous ; vous les laiſſerez égoutter une heure, & vous les renverſerez ſur une porcelaine. On les ſert avec de la crême & du ſucre en poudre, ou ſans ſucre.

Fromage en cannelons. Faites bouillir une chopine de crême avec une chopine de lait, un quarteron de ſucre, une cuillerée d'eau de fleur d'orange ; lorſque votre crême aura bouilli un bouillon, vous l'ôterez du feu pour la laiſſer refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde, que vous y mettrez, gros comme un grain de caffé, de la préſure délayée avec un peu de lait ; paſſez tout de ſuite votre crême dans un tamis, pour la mettre dans un plat, & la faire prendre ſur un peu de cendres chaudes, ou à l'étuve. Quand elle ſera priſe, vous la couperez en cannelons avec un couteau ; mettez à meſure tous ces morceaux ſur un grand plat un peu éloignés les uns des autres ; poſez ce plat ſur de la cendre chaude, pour que les cannelons jettent tout le petit lait qui peut reſter après, & qu'ils ſe raffermiſſent. Vous les dreſſez enſuite dans le plat où vous devez les ſervir. Mettez deſſus un peu de bonne crême & du ſucre fin.

Fromage glacé. Il faut prendre trois chopines de

lait & une chopine de crême, les mettre dans une poële sur le feu avec suffisamment de sucre & deux zestes de citrons coupés en rouelles ; les laisser bouillir en les tournant jusqu'à ce que le tout commence à s'épaissir. On le verse ensuite dans un plat d'argent ; lorsqu'il commence à être froid, on le jette dans le moule de fer-blanc ; l'on met ce moule dans un baquet plein de glace. Le moule doit être couvert dessus & dessous de glace ; & l'on doit prendre garde que l'eau n'entre pas par la jointure du moule, lorsqu'il est glacé ; cela se connoît en appuyant le doigt dessus. Il faut faire chauffer de l'eau dans une poële, y mettre le moule un moment pour détacher le fromage, le dresser sur une porcelaine, & le servir aussi-tôt.

Autre fromage glacé. Vous pouvez diversifier le goût & la couleur, en y mettant, selon les saisons, des fraises, des framboises ou fleurs d'orange en feuilles, que vous mêlerez avec votre crême, en la passant au tamis. La fleur d'orange ne passe point ; mais elle y laisse son goût. En hiver on le fait cuire comme le premier fromage glacé ; & on lui donne le goût de cannelle, de chocolat, de citron, ou d'essence de bergamotte, de caffé, &c.

Fromage glacé. Voyez *Caffé*, *Chocolat*, *Fraises*, *Framboises*, *Pistaches*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fromages frais faits avec de bon lait & de la crême nouvelle, sont, en général, nourrissans, adoucissans, humectans; on trouve peu de personnes qui ne digerent fort bien cet aliment, quand il est simple. Il change un peu de qualité par les divers ingrédiens qu'on mêle avec la crême ou le lait, & lorsque ces substances éprouvent l'action du feu ; les œufs le rendent plus nourrissant, plus difficile à digérer pour les estomacs foibles ; le feu diminue plusieurs de ses qualités, telles que celles d'humecter, de rafraîchir, d'adoucir.



[G A L]

GALETTE, eſpece de pâtiſſerie cuite au four.

Galette commune. Pétriſſez deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau & ſel ſuffiſamment délayés petit à petit, ajoûtant de l'eau juſqu'à ce que la pâte de ferme devienne molle. Mettez-la en boules; applatiſſez enſuite avec le rouleau, en poudrant votre table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; donnez un pouce d'épaiſſeur, dorez & mettez au four.

Galette aux œufs. Il ne faut qu'ajoûter quatre ou cinq œufs à la pâte ci-deſſus.

Galette galeuſe. Même doſe; ajoûtez du fromage affiné, quel qu'il ſoit; coupez par petits morceaux, & pétriſſez en mettant l'eau avec le beurre pour commencer votre pâte que vous garniſſez lorſque votre galette eſt formée de petits morceaux de fromage.

Galette feuilletée. Votre pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier pluſieurs fois en quatre, & l'étendre enſuite avec le rouleau; formez votre galette, dorez, & faites cuire.

GALIMAFRÉE : ſe dit de différens reſtes de viandes qu'on met dans une caſſerole, avec du ſel ou poivre & de l'eau, ſi c'eſt de la viande blanche; ſi c'eſt d'autres viandes, on ajoûte un filet de vinaigre ou du vin, avec quelques échalottes ou rocamboles hachées, ou ail. Ces viandes doivent être dépecées par morceaux.

Galimafrée (Autre) de viande de boucherie. Prenez une épaule de mouton froide, détachez la peau de la chair; ſans la détacher du manche; hachez la chair, paſſez-la à la caſſerole avec du lard fondu, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, champignons; citron verd & bouillon. Faites cuire tout enſemble,

& servez dans la peau ; panez & faites prendre couleur, & mettez un bon jus en servant.

GARDON : petit poisson d'eau douce qu'on accomode comme la carpe. Voyez *Carpe*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le gardon mangé dans sa saison, & sortant d'une belle eau, est assez délicat, & se digére facilement. Sa chair est peu savoureuse & peu nourrissante.

GATEAU : piéce de pâtisserie assez commune.

Gâteau à la Brie. Prenez du fromage de Brie bien affiné, un litron de farine, demi-livre de beurre, peu de sel, quatre œufs pour délayer votre pâte. Pétrissez bien ; mouillez-la un peu, & la laissez reposer une heure ; formez-en votre gâteau, & le mettez au four.

Gâteau à l'Angloise. Deux poignées de farine, chopine de lait, demi-septier de crême, demi-livre de raisins secs, autant de graisse de bœuf, un peu de coriandre, muscade rapée, un quarteron de sucre, eau de fleurs d'orange & eau-de-vie parties égales, deux bonnes cuillerées ; mêlez le tout. Beurrez le fond d'une casserole, où vous mettrez cuire ce mêlange ; mettez au four ; & quand votre gâteau sera cuit, glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne. Mettez dans une casserole demi-septier d'eau, un peu de sel, un quarteron de beurre, deux ou trois zestes de citron verd ; faites bouillir cette eau sur un fourneau ; retirez les zestes ; mettez de la farine autant que votre eau en pourra prendre ; faites-la dessécher & refroidir ; délayez-la ensuite avec autant d'œufs qu'elle en pourra boire, & mettez-y quelques cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & quelques biscuits d'amandes ameres écrasées. Formez de cette pâte des petits gâteaux de la grosseur d'un œuf ; faites-les cuire au four, & glacez à l'ordinaire.

Gâteau au lard. On fait une pâte brisée très-fine, dont on forme un gâteau, sur lequel on met

par rangées & très-près, de petits lardons de petit lard. On obſervera de ſaler moins, à cauſe du petit lardon. On le met au four, il ſe ſert froid.

Gâteau au riz. Faites cuire une demi-livre de riz, comme pour faire un potage au blanc; quand il ſera cuit & bien épais, faites une pâte briſée d'un litron de farine, environ une livre de beurre, du ſel ce qu'il en faut; mettez le riz & la pâte dans un mortier; pilez le tout enſemble, & l'incorporez bien; formez votre gâteau; dorez & mettez au four ſur un papier beurré, ſervez chaud.

Gâteau au verjus ou aux confitures en beignets. Prenez de la pâte feuilletée, coupez-la comme pour des petits pâtés. Sur une des abaiſſes, mettez des confitures de verjus, recouvrez d'une autre abaiſſe, ſoudez bien les bords. Faites-les frire de belle couleur au ſain-doux, & les faites égoutter ſur un linge blanc.

Gâteaux aux œufs. Délayez un litron de farine avec huit œufs, une cuillerée de levure de biere, ou comme une noix de levain, environ demi-livre de beurre frais fondu & ſel. Le tout bien manié, couvrez d'un linge chaud, & mettez près du feu pour l'entretenir dans une chaleur tempérée pendant une demi-heure, & pour que la pâte ſe renfle. Faites fondre enſuite un quarteron de beurre frais dans une tourtiere, mettez-y votre gâteau, couvrez & faites cuire feu deſſus & deſſous; ſervez chaud.

Gâteau bourgeois. C'eſt le même que que le gâteau aux œufs pour la façon de la pâte; ſi n'eſt que celle-ci ſe pétrit avec du lait, la façon de cuire eſt encore la même.

Gâteau de fromage. Sur une livre de farine, mettez demi-livre de beurre, délayez votre farine avec de la crême battue; ajoûtez un peu de fromage mou, & que votre pâte ſoit un peu ferme; formez votre gâteau, & étendez deſſus des petits morceaux de fromage affiné avec du beurre, & mettez au four.

Gâteau de Savoye. Ayez deux livres de ſucre en poudre, vingt jaunes d'œufs, fleurs d'orange pilées, citron confit, citron verd haché menu; battez le tout enſemble; ayez deux douzaines de blancs d'œufs à part; fouettez-les bien, quand ils ſeront en neige, joignez-les au premier mêlange; paſſez-y enſuite une livre de fine fleur de farine au tamis; mêlez le tout, & le mettez dans une caſſerole de la grandeur dont vous voudrez faire votre gâteau, dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre affiné, & que vous ferez égoutter; de ſorte qu'il n'y reſte qu'un leger enduit que vous laiſſerez figer; ſaupoudrez de ſucre fin; faites cuire au four, mais pas trop chaud; quand il ſera cuit & refroidi, glacez-le d'une glace blanche avec blancs d'œufs, ſucre en poudre & jus de citron bien battu; couvrez-en votre gâteau; faites quelques deſſins deſſus, ou avec du citron confit ou des confitures. On peut le ſervir ſans glacer, en lui donnant belle couleur.

Gâteau feuilleté. Détrempez environ une livre de farine à l'eau & au ſel ſans beurre; que la pâte ſoit molle; laiſſez-la repoſer une demi-heure; étendez-la enſuite avec le rouleau à un doigt d'épaiſſeur; étendez du beurre frais ſur cette abaiſſe, pliez-la en double, & la pétriſſez avec le rouleau, pour incorporer votre beurre; formez un nouveau lit de beurre, & continuez de procéder comme deſſus, cela par quatre à cinq fois; formez votre gâteau, dorez & faites cuire.

Gâteau fourré. Prenez pâte feuilletée, formez deux abaiſſes de l'épaiſſeur d'un écu; que la premiere excede l'autre d'un doigt; mettez deſſus des confitures; recouvrez de l'autre abaiſſe; mouillez les bords & les ſoudez; dorez & faites cuire. Quand il ſera cuit, paſſez deſſus un doroir trempé dans le beurre; ſaupoudrez de nompareille, ou glacez à l'ordinaire.

Gâteau (*Autre*) *fourré.* Prenez deux blancs d'œufs frais, battez-les bien; mettez un quarteron de fa-

rine, autant de ſucre en poudre, un peu d'eau-de-vie & de coriandre pilées; mêlez bien le tout, & l'étendez menu ſur des papiers de la largeur d'une aſſiette; ſaupoudrez de ſucre, & mettez au four.

Gâteau mollet. Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, environ un litron de farine & ſel à proportion; pétriſſez le tout à l'eau froide, & mettez au four.

Gâteau ordinaire. Prenez de farine ce qu'il faut pour la grandeur dont vous le voulez, avec du beurre auſſi peſant que de farine & de fromage mou, non écrêmé, ſel & eau; mettez votre farine ſur un tour; faites un trou au milieu, votre eau & le beurre en dedans; pétriſſez ferme; étendez avec le rouleau, & mettez votre fromage mou par-deſſus; pliez en quatre; étendez & repliez ainſi pluſieurs fois; formez votre gâteau, dorez & faites cuire au four.

Gâteau (Autre) ordinaire. Sur deux litrons de farine mettez une livre de bon beurre, chopine de lait, quatre œufs; pétriſſez petit à petit, mettant du lait à meſure; formez une pâte ferme & votre gâteau; mettez au four. Il faut quatre heures pour le cuire à propos dans un four raiſonnablement chaud.

Gâteaux (petits pour le déjeûner.) C'eſt la même pâte & la même façon que pour le gâteau feuilleté, dont on forme pluſieurs petits gâteaux de la groſſeur & de la figure qu'on veut.

Gâteau. Voyez *Jaſmin*, *Jonquille*, *Orange*, *Violettes.*

GAUFRE. Délayez de la farine, la quantité qu'il vous plaira, avec de la bonne crême fraîche, juſqu'à ce qu'il n'y ait point de grumeaux; mettez-y enſuite un peu plus de ſucre en poudre que vous n'y avez mis de farine; délayez-le bien avec la cuillere, en y mettant encore de la crême, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien claire; puis vous y jettez un peu d'eau de fleurs d'orange, & vous remuez bien le tout enſemble. Vous ferez chauffer le fer, & vous le graiſſerez des deux côtés, de fois

à autre, avec du beurre frais, que vous mettrez dans le coin d'une ſerviette : étant graiſſé, vous coulerez la gaufre ſur le fer avec une cuillere ; il n'en faut pas plus d'une cuillerée & demie pour chaque gaufre ; & ſi vous preſſez un peu le fer, elles en ſeront plus délicates ; mettez enſuite le fer ſur le fourneau, pour faire cuire la gaufre ; lorſqu'elle ſera cuite d'un côté, vous retournerez le fer de l'autre côté ; & quand vous voudrez voir ſi la gaufre eſt cuite, vous ouvrirez doucement votre fer, & vous regarderez ſi elle eſt bien en couleur, pour lors vous la retirerez du fer avec un couteau, puis vous l'étendrez toute chaude ſur un rouleau de bois fait exprès pour lui faire prendre la forme ; enſuite vous la mettrez à l'étuve, à meſure que vous la ferez, pour qu'elle s'entretienne bien ſéche.

Gaufre fine. Prenez ſix œufs frais, battez les jaunes & les blancs tout enſemble ; mettez-y douze onces de ſucre fin en poudre, une livre de farine fine ; battez le tout enſemble ; puis vous y mettrez un demi-ſeptier de crême, autant de lait, quatre onces de bon beurre frais qui ſoit fondu dans un verre d'eau, deux grains de ſel bien menu, une goutte d'eau de fleurs d'orange, & un peu de rapure de citron ; il faut bien battre le tout enſemble pendant un quart d'heure, faire chauffer votre gaufrier également des deux côtés, le reſte comme ci-deſſus.

GELÉE. Voyez *Ceriſes*, *Coings*, *Epine-vinette*, *Framboiſes*, *Grenades*, *Groſeilles*, *Muſcat*, *Poires*, *Pommes*, *Verjus*.

Gelée de viandes : eſpece de reſtaurant qu'on ſert pour entremets. Comme elle ſe digere facilement, on en donne aux malades pour les ſoutenir, lorſqu'ils ne ſont pas en état de prendre des nourritures plus ſolides. Prenez des pieds de veaux ſelon la quantité de gelée que vous voudrez, avec un bon coq ; lavez-les & les épluchez, & les mettez dans une marmite avec la quantité d'eau ſuffiſante ;

faites cuire & écumer avec soin. Quand les viandes seront défaites, votre gelée est à son point : il ne faut pas qu'elle soit trop forte ; passez votre gelée à l'étamine ou par un linge, & la dégraissez bien ; mettez du sucre à proportion, cannelle en bâton, deux ou trois cloux, deux ou trois écorces de citron, & l'on fait cuire la gelée quelque tems avec ces ingrédiens. Pendant ce tems, on fouette en neige quatre ou cinq blancs d'œufs, on y met le jus des citrons, dont on a employé l'écorce, on verse ce mêlange dans la gelée en la remuant de tems à autre sur le fourneau ; on la laisse ensuite bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit prêt à passer les bords, on passe alors la gelée à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, & on la met en lieu froid pour la faire prendre. On teint les gelées de toutes sortes de couleurs, en gris de lin avec la cochenille, en rouge avec le suc de betterave, en violet avec la teinture de tournesol, en jaune avec des jaunes d'œufs, en verd avec le jus de poirée cuite, & on les blanchit avec le lait d'amandes.

GELINOTTE : oiseau très-délicat, qui vit dans les bois, & sur-tout dans les montagnes couvertes de sapins. On en trouve beaucoup dans les hautes montagnes du comté de Bourgogne ; on les accommode comme le faisan. Il y a une gelinotte d'eau, qui tient de la poule & du canard, & qui s'apprête comme le canard sauvage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La gelinotte des bois est un mets très-sain, nourrissant, fortifiant de facile digestion, & dont les gens délicats, foibles & convalescens peuvent manger avec sécurité. La gelinotte d'eau n'a pas les mêmes qualités : comme la plûpart des oiseaux aquatiques, son fumet déplait à quelques personnes, sa chair ne se digere pas très-facilement ; on doit s'en abstenir, quand on n'a pas un bon estomac.

GENIÉVRE. (*Eau de*) Pour faire l'eau de geniévre en liqueur, vous pilerez une certaine quan-

tité de baies de geniévre ; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer quand on diſtille du geniévre, de mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines, afin d'imbiber à fond les baies de geniévre, & donner aux eſprits la facilité de ſortir, ſans que le geniévre s'attache au fond de la cucurbite ; & comme le geniévre eſt fort ſujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand ſoin de votre alambic ; & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte. Lorſque vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits avec le ſyrop. Pour faire ſix pintes d'eau de geniévre, ou liqueur ſimple, vous pilerez un demi litron de baies de geniévre, que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic ; vous prendrez une livre & un quart de ſucre, & trois pintes & demie d'eau, pour faire le ſyrop.

Geniévre, (*Glace de*) Prenez une demie poignée de geniévre que vous concaſſez, & mettez-le dans une pinte d'eau, avec un peu de cannelle & une demi-livre de ſucre ; faites bouillir le tout enſemble cinq ou ſix bouillons, enſuite vous le paſſez à la chauſſe, & vous le mettez dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit du genevrier ou geniévre eſt un peu échauffant, attenuant, ſtomachique, favoriſe l'écoulement des urines, & quelquefois la ſortie des vents. Il du nombre des médicamens auxquels on a attribué de trop grandes vertus.

GIBIER : on entend par ce mot, tous les animaux quadrupédes ou volatiles non domeſtiques, qu'on ſe procure par le moyen de la chaſſe. On en diſtingue de trois ſortes.

Le gros gibier ou venaison qui comprend les fauves;

SÇAVOIR:

Le Cerf.
La Biche.
Le Faon de Cerf.
Le Chevreuil.
Sa femelle.
Son faon.
Le Daim.
Sa femelle.
Son faon.
Le Sanglier.
La Laye.
Le Marcassin.

Le Gibier à poil.

Les Lievres.
Les Levrauts.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

Le Gibier à plume, ou menu Gibier.

Le Faisan.
La Poule-faisande.
Les Faisandeaux.
Les Perdrix rouges & grises.
Les Perdreaux.
Les Cailles.
Les Cailleteaux.
Les Ortolans.
Becca-figues.
Rouges-gorges.
Gelinottes.
Guignard.
Alouettes.
Ramiers.
Ramereaux.
Grives.
Merles.
Beccots.
Beccasses.
Beccassines.
Vaneaux.
Pluviers.
Canards sauvages.
Sarcelles.
Rouges.
Albrans.
Poules d'eau.
Plongeons, &c.

Le gibier mangé trop frais, est insipide; trop tendre, il porte au nez: il faut le manger lorsque la vapeur qui s'en exhale, ou le fumet, perce sans avoir d'odeur forte & désagréable.

On trouvera à leurs articles respectifs la maniere d'apprêter ces sortes de viandes.

GIGOT:

GIGOT : partie du quartier de derriere du mouton. On a déja donné au mot *Eclanche* différentes façons d'accommoder cette partie ; en voici d'autres qui n'y ſont pas compriſes.

Gigot à la daube. Otez-en la peau ; faites-le blanchir, piquez-le de menu lard, & le faites tremper avec ſel, poivre, girofle, laurier & bouquet de fines herbes dans du verjus & du vin blanc, pendant douze heures ; mettez-le enſuite à la broche, & l'arroſez de ſa marinade ; faites une ſauce avec ce qui ſe trouve dans la léchefrite, farine frite & jus de champignons ; mettez-y un anchois, & y laiſſez mitonner votre gigot pendant quelque tems.

Gigot à la daube. (*Autre façon de*) Otez la peau, battez le gigot pour l'attendrir, coupez le bout de l'oſſelet, piquez-le de gros lard avec ſel & poivre ; faites-le bouillir dans un pot ou marmite, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; mettez-y enſuite du vin blanc & un peu de verjus, du girofle ; retirez-le, & avant de ſervir, verſez deſſus un peu d'eſſence d'ail.

Gigot à la Périgord. Coupez des truffes en petits lardons & du lard de même, aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines épices, perſil, ciboules & pointes d'ail, le tout bien haché ; lardez votre gigot de lard & de truffes ; enveloppez-le bien de papier ; laiſſez-le deux jours, de ſorte qu'il ne prenne point l'air ; faites-le cuire à petit feu & dans ſon jus, dans une caſſerole couverte de tranches de lard & de veau ; dégraiſſez la ſauce, & ſervez avec une cuillerée de bon coulis pour la lier.

Gigot de veau à l'étouffade. Lardez de gros lard, paſſez-le à la caſſerole ; mettez-le enſuite étouffer dans une terrine avec des champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre, bouquet de fines herbes, girofle & muſcade ; liez la ſauce avec la farine frite ; ſervez garnis de croutons frits avec jus de citron. On peut encore lier la ſauce avec du coulis.

Gigot à la payſanne. Dégraiſſez & deſoſſez-le, ne laiſſant que l'os du manche ; battez-le bien ; ôtez

la peau de dessus de la largeur de deux mains; piquez-le de menu lard, arrangez dedans une bonne sauce; faites un ragoût de pigeons, d'aîlerons, ou autres choses; mettez dedans, recouvrez de votre farce; mettez cuire votre gigot à la braise: étant cuit, égoutez-le, & servez avec une essence & jus de citron.

Gigot à l'eau. Prenez-le mortifié, battez-le avec le couperet, cassez le gros os, & le mettez cuire dans une marmite, avec sel & poivre, cloux & bouquet, quelques bardes de lard, & une bouteille de vin blanc. Quand il est cuit, dressez-le, & servez dessus une sauce à l'Italienne.

Gigot roulé. Desossez-le, levez la moitié de la chair; faites-en une farce, piquez le dessus du gigot; mettez la farce dedans; cousez-le, faites-le cuire & glacer comme un fricandeau, & servez avec une bonne essence.

GINGEMBRE : racine d'une plante qui croît dans l'Inde & aux Antilles; son goût est âcre & aromatique, on en fait un grand usage aux Antilles, où il tient lieu de poivre, il excite l'appétit. On le mange en salade aux lieux où il croît: on nous l'apporte ici sec ou confit.

GIROFLE est le fruit d'un arbre qui croît aux Molucques, d'une odeur & d'un goût aromatique, & d'un grand usage dans la cuisine, pour l'assaisonnement des mets.

GLANDE : *plexus* de vaisseaux déliés qui sert à séparer les humeurs ou à lubréfier certaines parties. Les glandes sont pour l'ordinaire tendres & agréables au goût, nourrissantes & d'un bon suc, de facile digestion.

GODIVEAU : hachis de toutes sortes d'ingrédiens, dans lequel il entre beaucoup de lard & de graisse, & qui, par-là même, est indigeste & pesant sur l'estomac. Sa préparation d'ailleurs exige beaucoup d'apprêts, sur-tout le godiveau de Poupeton & le pâté de godiveau.

GOGUE AU SANG : préparation d'un foie de

veau, dans laquelle il entre de la graisse & du sang de porc ou de veau; mets indigeste en ce que le sang des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, est difficile à digérer, se coagule aisément, & fournit quantité d'humeurs grossieres & impures.

GOUJON : il y en a de deux sortes, de mer & d'eau douce ; on les frit l'un & l'autre, ou on les accommode comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan.*)

GRIVE : oiseau très-conn, & d'un usage commun ; d'un goût délicat, sur-tout au tems des vendanges.

Grives à la braise. Faites-les cuire à la braise, & servez avec une sauce hachée.

Grives au geniévre. Couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les à la broche & les faites rôtir. Pendant qu'elles rôtissent, mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, un jus de citron ; & faites bouillir le tout : faites blanchir une douzaine de grains de geniévre, que vous mettrez dans votre coulis avec les grives ; vous laisserez mitonner le tout, & dégraisserez votre coulis pour servir.

Grives en ragoût. Passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & l'assaisonnement ordinaire ; laissez mitonner le tout, & servez avec un jus de citron.

Grives rôties. On les met à la broche, sans vuider, avec des rôties dessous, comme les mauviettes. Ou bien, tandis qu'elles rôtissent, on les flambe avec du lard ; on les poudre de pain & de sel mêlés, & on les sert avec poivre & verjus, en frottant le plat d'une échalotte ou d'une rocambole ; on en fait aussi différentes entrées, comme des beccasses. (Voyez *Beccasses.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la grive, prise principalement pendant le tems où elle mange du raisin, est délicate, legère, savoureuse & fort saine ; elle convient même aux convalescens à qui on permet de la

viande. Cependant comme cet oiſeau eſt communément fort gras dans la ſaiſon où il eſt meilleur à manger, il faut, quand on le ſert aux convaleſcens ou aux perſonnes délicates que les ſubſtances graſſes peuvent incommoder, en ôter la plus grande partie de la graiſſe en le faiſant rôtir, ou qu'ils ne mangent pas les parties très-graſſes.

GROSEILLES AU LIQUIDE. Prenez quatre livres de belles groſeilles, & faites cuire cinq livres de ſucre à la plume; jettez-y vos groſeilles, & faites-les cuire à grand feu, quatorze ou quinze bouillons: enſuite deſcendez-les de deſſus le feu, & laiſſez-les repoſer une demi-heure; puis remettez-les ſur le feu, & faites-les cuire à ſyrop de garde. Il faut les laiſſer refroidir, & les mettre dans des pots; & ſi vous les voulez faire parfaitement belles & bien coulantes, vous écraſerez dans une terrine trois livres de ceriſes, & vous en tirerez le jus, que vous paſſerez à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair; enſuite vous ferez cuire ſix livres de ſucre à la forte plume; & vous y mettrez votre jus de ceriſes, auquel vous donnerez quatre ou cinq bouillons. Vous y jetterez vos quatre livres de groſeilles que vous ferez cuire douze ou quinze bouillons. Il faut les laiſſer un peu repoſer, puis les remettre ſur le feu & les faire cuire à ſyrop; les laiſſer refroidir & les mettre dans des pots.

Groſeilles. (*Clarequets de*) Ayez deux livres de groſeilles, que vous écraſerez à froid dans une terrine; ou, ſi vous voulez, mettez-les dans une poële ſur le feu, & faites-leur prendre huit ou dix bouillons; jettez-les enſuite ſur un tamis, pour en exprimer le jus; paſſez ce jus à la chauſſe; ſi vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre au caſſé; mettez-y le jus de groſeilles, pour les faire bouillir enſemble, & les réduire en gelée. Lorſque votre gelée ſera faite, vous la verſerez dans de petits gobelets à clarequets, & vous les ſervirez quand ils ſeront pris.

Groſeilles. (*Compôte de*) Prenez une livre de

belles groseilles rouges ; égrainez-les ; mettez-les dans de l'eau fraîche ; & dans le moment, égouttez-les sur un tamis : mettez environ une demi-livre de sucre clarifié sur le feu ; faites-le cuire à la petite plume, & jettez-y vos groseilles ; faites-leur prendre cinq ou six bouillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu ; écumez-les bien ; laissez-les refroidir, pour les dresser dans vos compôtiers. Il faut observer de pousser tous les fruits rouges à grand feu, pour leur conserver leur couleur.

Groseilles. [*Conserve de*] Vous prenez des groseilles que vous épluchez ; & vous les mettez dans une poële sur le feu, pour leur faire rendre leur eau ; ensuite vous les jettez sur un tamis, & vous les laissez bien égoutter : ainsi préparées, vous les passerez au travers d'un tamis ; vous prendrez ce qui aura passé par-dessous le tamis, & vous le remettrez sur le feu, pour le faire dessécher. Vous ferez cuire du sucre à cassé ; & vous y jetterez votre marc, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment pour en donner la couleur & le goût à votre conserve, délayant bien le tout dans votre sucre que vous travaillerez & blanchirez tout-autour de la poële ; & quand vous verrez qu'il fera une petite glace par-dessus, vous dresserez votre conserve dans vos moules.

Groseilles en bouquets. Prenez une livre de grosses groseilles, cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts ; écumez-les doucement, & laissez-les dans leur sucre, sans les ôter de la poële. Il faut les mettre à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les mettrez égoutter. Lorsqu'elles seront refroidies, arrangez-les proprement par petits bouquets ; quand elles seront bien égouttées, il faut les poudrer de sucre fin, & les mettre sécher à l'étuve

Groseilles en chemises. Ayez de belles groseilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mousse de blancs d'œufs bien fouettés ; passez-les tout de suite dans du sucre fin, & mettez-les à

mesure sur une feuille de papier blanc, posé sur un tamis; mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce, pour les faire sécher.

Groseilles en grains. Prenez de belles groseilles rouges; ôtez-en les pépins, & jettez-les à mesure dans l'eau fraîche; clarifiez six livres de cassonnade pour quatre livres de groseilles, que vous mettrez au cassé. Vous y glisserez votre fruit bien doucement, & vous le remuerez toujours sur le feu, en tenant votre poële par les deux anses, jusqu'à ce que votre sucre soit décuit; vous ôterez la groseille du feu, & vous la mettrez dans les pots. Il ne faut point qu'elle bouille du tout. La groseille blanche se fait de la même façon.

Groseilles en grappes. On prend quatre livres de grosses groseilles en grappes; on fait cuire quatre livres de sucre à la premiere plume, & l'on y met les groseilles en grappes. On les fait cuire cinq ou six bouillons, & on les laisse reposer cinq ou six heures. Après, vous les remettrez sur le feu, & vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons; vous les posez proprement sur un tamis, pour les égoutter; ensuite vous les dressez en grappe sur des feuilles de fer-blanc ou des ardoises; vous les poudrez tant soit peu de sucre, & vous les mettez à l'étuve.

Groseilles. (Gelée de) Vous prenez six livres de groseilles; & vous faites cuire six livres de sucre à cassé: vous y jettez vos groseilles; & vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & que la cuisson soit entre le lissé & le perlé; ensuite égouttez-les sur un tamis fin, sans les trop presser. Si vous voulez, vous les laissez seulement bien égoutter: après quoi, vous faites prendre à votre gelée un bouillon; vous l'écumez & la mettez dans des pots. Quand elle y est, il s'y fait encore une petite écume qu'il faut ôter, pour la rendre nette, & la couvrir deux jours après.

Groseilles framboisées. (Gelée de) Elle se fait comme la précédente, avec cette différence, que vous mettez un demi-quart de framboises sur trois

quarts de groseilles ; & une livre de sucre, pour une livre de fruit. Ceux qui veulent faire la gelée avec le marc, mettent le sucre dans une poële, & le font cuire au cassé ; mettez-y ensuite les groseilles, & faites-les bouillir avec le sucre, en l'écumant de tems en tems, jusqu'à ce que votre gelée soit cuite entre le lissé & le perlé ; mettez-la égoutter sur un tamis fin, en pressant un peu le marc ; redonnez-lui un petit bouillon pour l'écumer, & vous la mettrez dans les pots.

Groseilles. (Glace de) Prenez deux livres de groseilles, & la valeur d'une livre de framboises ; mettez le tout dans une poële ; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts ; vous les jetterez sur un tamis pour en avoir le jus, que vous passerez à la chausse ; ensuite vous prendrez une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dedans sur le feu ; & vous y mêlerez une chopine d'eau ; & vous la mettrez dans une terrine pour refroidir ; ensuite vous mettrez votre eau de groseilles dans une salbotiere, pour faire prendre à la glace. Si vous n'êtes pas dans le tems de la groseille en grain, prenez de la gelée de groseilles framboisées, un pot ou deux, selon la quantité que vous en voudrez faire ; vous la mettrez dans de l'eau chaude, pour qu'elle soit plus facile à se dégeler ; passez-la au travers d'un tamis, en la pressant avec une spatule ; ajoûtez-y du sucre & un peu de cochenille, si vous n'y trouvez pas assez de couleur ; & vous finirez vos glaces comme à l'ordinaire.

Groseilles. (Marmelade de) Faites bouillir trois livres de groseilles égrainées, avec un demi-septier d'eau que vous mettez dans une poële, pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons pour les faire crever ; vous passez le clair des groseilles au travers d'un tamis, & vous le mettrez à part ; ensuite vous les presserez bien avec une spatule, ou avec la main, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez ; faites cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade de groseilles, pour

la faire bouillir avec le ſucre, en la remuant toujours avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons; & verſez-la à demi-chaude dans les pots. Le clair des groſeilles que vous avez mis à part, ſi vous n'avez point d'occaſion de l'employer, vous pouvez le laiſſer dans votre marmelade; vous réduiſez le tout enſemble, & lui donnez pluſieurs bouillons de plus.

Groſeilles. (Pâte de) Ayez quatre livres de groſeilles que vous égrainez; mettez-les dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau; faites-les crever ſur le feu, en leur faiſant prendre deux ou trois bouillons couverts; mettez-les égoutter ſur un tamis, & preſſez-les bien fort avec une ſpatule, pour en tirer toute la ſubſtance des groſeilles; vous ferez réduire ſur le feu tout ce qui a paſſé au travers du tamis, en le remuant toujours, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte. Il faut peſer cette pâte; ſur cinq quarterons, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, & délayez-y tout de ſuite la pâte de groſeilles: lorſqu'elle ſera bien délayée avec le ſucre, vous la mettrez dans les moules à pâte pour les faire ſécher à l'étuve.

Groſeilles ſans feu. (Gelée de) Prenez deux livres de groſeilles, que vous écraſerez bien, pour en exprimer tout le jus, au travers d'un torchon bien ſerré, en le tordant fort; paſſez ce jus au travers d'une ſerviette mouillée, ou à la chauſſe; prenez deux livres & demie de ſucre que vous mettez en poudre; & vous le jetterez dans le jus de groſeilles; vous le remuerez avec une ſpatule, pour en faire fondre le ſucre; enſuite vous l'expoſerez au ſoleil dans deux vaiſſeaux que vous verſerez de l'un à l'autre, pendant deux ou trois heures par intervalle, toujours expoſée au ſoleil; & à chaque fois vous verſerez votre gelée dix ou douze fois de ſuite; ſi elle n'eſt pas priſe le même jour, elle prendra le lendemain, en l'expoſant au ſoleil. Cette gelée n'eſt que pour rafraîchir, & n'eſt point pour garder.

Groseilles. (*Syrop de*) Le ſyrop de groſeilles eſt une bonne boiſſon qu'on fait pour ſuppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; & dans le reſte, il ſe trouveroit un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchiſſement : c'eſt donc pour conſerver ce fruit qu'on fait le ſyrop de groſeilles. Vous prendrez des groſeilles dans le fort de leur ſaiſon, qui ſoient parfaitement mûres ; vous en ôterez les grappes ; vous les écraſerez, & les paſſerez dans un linge blanc, & fort, pour en bien exprimer tout le jus ; pour cela, vous les preſſerez bien fort ; vous clarifierez votre jus, en le faiſant paſſer à la chauſſe ; & lorſqu'il ſera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout ſeul de ce jus deviendroit gelée, au lieu d'être ſimplement ſyrop : vous mettrez votre ſucre enſuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous employez du ſucre, vous clarifierez le tout enſemble ſur le feu : ſi c'eſt de la caſſonnade que vous employez, vous commencerez votre ſyrop à l'eau ſimple, avec la caſſonnade ; & vous le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, ſans être mêlé d'eau, dans votre ſyrop ſimplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaiſe, vous la mettrez égoutter dans un tamis ; & vous jetterez ce qui ſera égoutté dans votre ſyrop ; vous ferez cuire votre ſucre à propos, dans une poële à confiture ; & quand il ſera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laiſſerez refroidir, pour le mettre en bouteille. Pour faire quatre pintes de ſyrop, vous prendrez ſept livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groſeilles ; & enſuite vous clarifierez votre ſyrop avec des blancs d'œufs, à l'ordinaire.

Groſeilles vertes au liquide. Vous les fendez par un côté avec un canif, & vous leur ôtez tous les petits pépins. Vous les mettez enſuite dans de l'eau bien claire ſur le feu, que vous tenez modéré ; & quand elles ſont montées au-deſſus de l'eau, vous

les descendez de dessus le feu, & les laissez reposer dans leur même eau : lorsqu'elles sont froides, vous les changez, & les mettez dans de l'autre eau, pour les faire reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes. Alors vous les ôtez du feu, & les rafraîchissez dans l'eau fraîche; ensuite égouttez-les bien, & mettez-les au sucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant mises sur le feu, afin qu'elles prennent bien le sucre; & vous les y laisserez jusqu'au lendemain, qu'il faudra les égoutter, & faire cuire le syrop à perlé; puis vous les glisserez dedans, & & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts. Il n'y a, après cela, qu'à les empoter, pour vous en servir quand il vous plaira. Vous pouvez en mettre sécher à l'étuve, de la même maniere que les cerises à oreilles & égrainées.

Groseilles vertes au sec. Après les avoir fait confire, comme je viens de marquer dans l'article précédent, retirez-les de leur syrop pour les mettre sur des feuilles de cuivre; poudrez-les de sucre fin, & faites-les sécher à l'étuve : le syrop peut servir à faire des rafraîchissements & des compôtes.

Groseilles vertes. (*Compôte de*) Fendez vos groseilles par un côté, avec un canif, & les vuidez des petits grains qu'elles renferment; ensuite faites-les blanchir dans de l'eau sur le feu; & descendez-les quand vous les voyez montées au-dessus de l'eau. Vous les y laisserez reposer & refroidir; puis vous ferez chauffer de l'autre eau, & à petit feu; vous les y faites reverdir & cuire, pour qu'elles soient bien mollettes. Les ayant ôtées de dessus le feu, vous les rafraîchirez, puis vous les égoutterez & les mettrez au sucre clarifié : il faut qu'elles y baignent seulement; vous leur donnerez quatorze ou quinze bouillons; & si vous voyez qu'elles aient bien pris le sucre, vous vous en servirez de la sorte pour des compôtes. Quand on n'en fait simplement que pour quelques compôtes, si l'on a trop de syrop, on lui donnera encore quelques bouillons, après

avoir ôté les groſeilles, & on le verſera par-deſſus.

Groſeilles vertes. (*Gelée de*) Prenez trois livres de groſeilles vertes que vous mettrez dans de l'eau chaude ſur le feu, comme celles qui ſont au liquide. Il ne faut point en ôter les pépins; quand elles ſeront montées ſur l'eau, vous les retirerez dans l'eau fraîche, & les remettrez ſur le feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; mettez-les égoutter, & jettez-les dans trois livres de ſucre cuit au perlé; faites-leur prendre pluſieurs bouillons, en les écumant, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit revenu au perlé; ce que vous connoîtrez, en prenant du ſucre avec l'écumoire; quand le ſyrop tombe en nappe, c'eſt une marque que la gelée eſt à ſon point de cuiſſon; vous la paſſez dans une terrine au travers d'un tamis, pour la dreſſer enſuite dans des pots.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La groſeille eſt un fruit que ſa legère acidité rend rafraîchiſſant, apéritif, ſtomachique: il eſt legérement fondant & laxatif, & un peu nourriſſant. Il convient fort aux perſonnes qui ſont échauffées, qui reſſentent de l'agitation, qui ont des inſomnies, dont la bile ne coule pas facilement; qui éprouvent fréquemment des maladies bilieuſes, putrides; qui ſont ſujettes aux maladies de peau, dartres, éréſipeles, boutons.

GRUAU: c'eſt l'avoine bien dépouillée de ſa peau, & dont les extrémités ſont ôtées, réduite en farine groſſiere au moyen d'un moulin fait exprès. Le meilleur gruau vient, dit-on, de Touraine & de Bretagne. On en tire auſſi d'excellent des Ardennes.

Gruau. (*Entremets de*) Mettez du gruau dans ume marmite que vous remplirez de lait, avec un peu de cannelle en bâton, citron verd, coriandre, ſel & girofle; faites bouillir juſqu'à ce qu'il forme une crême délicate; paſſez-le à l'étamine dans une cuvette, & y mettez du ſucre; mettez-le ſur le feu, ſans le faire bouillir; & remuez juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu; mettez enſuite ſur

la cendre chaude, & le couvrez de maniere qu'il se forme dessus une crême épaisse; & servez chaud.

GUIMAUVE. La guimauve est une espece de mauve sauvage, qui a des feuilles rondes; ses fleurs ressemblent aux roses; & ses tiges sont hautes de deux coudées; sa racine est visqueuse & blanche en dedans; on l'arrache en Septembre; elle naît dans des lieux gras & humides, & fleurit en Juin & Août; elle est estimée bonne pour la dyssenterie & le crachement de sang.

Guimauve. (*Conserve de*) Mettez cuire une livre de racine de guimauve: quand vous l'aurez passée au travers d'un tamis, faites-la dessécher sur le feu; ensuite vous la remettrez dans une livre de sucre cuit au cassé, que vous ôterez du feu; & vous travaillerez la guimauve avec le sucre, en la remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre blanchisse, & fasse une petite glace par-dessus; vous verserez votre conserve dans des moules de papier; quand elle sera froide, vous l'ôterez des moules, pour la couper à votre usage, en quarré, en lozange, ou en long, de la façon que vous voudrez.

Guimauve. (*Pâte de*) Vous prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratissez & que vous lavez; coupez-la par petits morceaux, pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts; ensuite vous la passerez dans une étamine avec de l'eau de sa cuisson; bourrez-la avec une cuillere, pour qu'il n'en reste point dans l'étamine. Vous mettez tout ce que vous avez passé dans une poële sur le feu, pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une spatule. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume; délayez-y la guimauve desséchée; tenez-la sur un feu très-doux, pendant que vous travaillerez la guimauve avec le sucre, pour les bien incorporer ensemble; ensuite vous dresserez votre pâte dans des moules, que vous mettrez sécher à l'étuve.

Guimauve. (*Syrop de*) Mettez dans un pot ou une caffetiere bien propre, une livre de racine de guimauve ratiſſée, lavée & coupée par petits morceaux; faites-la bouillir avec de l'eau, juſqu'à ce que la racine ſoit bien cuite & très-gluante; enſuite vous paſſez cette eau dans un tamis, en preſſant un peu la racine pour en tirer le ſuc. Sur un demi-ſeptier de cette décoction, faites cuire une livre de ſucre au perlé; mettez y le jus de guimauve que vous faites bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſyrop, ou cuit au perlé; quand il ſera à demi-froid, vous le verſerez dans les bouteilles; & vous ne les boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

Observation médecinale.

La graine de guimauve renferme un ſuc gluant, adouciſſant, relâchant, propre à émouſſer les humeurs âcres, à prévenir l'irritation, & à y remédier, principalement quand la cauſe de l'irritation eſt dans l'eſtomac & les inteſtins, à la gorge, à la veſſie. Son uſage continué long-tems, peut diminuer certaines toux cauſées par des humeurs âcres qui irritent le poumon.

[H A B]

HABILLER : ſe dit, en cuiſine, de la premiere préparation qu'on donne aux choſes. Habiller une volaille, c'eſt la plumer, flamber, vuider; un poiſſon, c'eſt l'écailler, le vuider; un chevreuil, un agneau, ou autre viande, c'eſt l'écorcher, la vuider, &c.

HACHIS : ſe dit des viandes qu'on réduit à force de les couper en très-petites parties; on en fait de toutes ſortes de chair; ſoit volaille, groſſe viande ou poiſſon. On trouvera les procédés à leurs articles reſpectifs.

Hachis de toutes ſortes de viandes. Paſſez à la caſ-

ſerole perſil, ciboules, champignons hachés avec du bouillon & du coulis ; faites faire quelques bouillons; mettez-y vos viandes hachées prendre goût ſans bouillir, aſſaiſonnées de bon goût ; ſervez garni d'œufs frais pochés, avec des mies de pain.

HARENG : petit poiſſon de mer qu'on pêche au printems & dans l'automne ; il s'en trouve en quantité ſur les côtes de Bretagne & de Normandie. On en diſtingue de trois ſortes ; le *frais*, le *ſalé*, le *ſoret :* le ſeul bon & ſain eſt celui qu'on mange frais.

Harengs frais à la matelotte. Prenez huit ou dix harengs frais, habillez-les proprement, & les mettez dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, ſel & gros poivre ; faites cuire à grand feu, ſervez à courte ſauce.

Harengs ſorets grillés à la ſauce à l'huile. Prenez-en le nombre que vous voudrez; faites-les deſſaler au lait; eſſuyez, & faites mariner avec ſel, poivre, huile fine, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail hachée menu; panez-les de mie de pain; faites rôtir, & ſervez avec une ſauce à l'huile.

Harengs frais ſur le gril. Tout le monde ſçait qu'il faut les écailler, vuider, eſſuyer avant de les mettre ſur le gril. Mettez dans une caſſerole beurre frais, un peu de farine, filet de vinaigre, cuillerée de moutarde fine, ſel & poivre, un peu d'eau ; faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur vos harengs.

Harengs frais. (*Aure maniere d'accommoder les*) Frottez vos harengs de beurre ; faites cuire ſur le gril; ſervez avec une ſauce rouſſe, fines herbes hachées, ſel, poivre, capres, filet de vinaigre, avec tranches de eitron.

Harengs frais. (*Autre maniere d'apprêter les*) Inciſez-les le long du dos; frottez de beurre fondu & ſel que vous laiſſerez prendre ; enveloppez-les de fenouil ; mettez ſur le gril ; ſervez avec une ſauce ou rouſſe comme ci-deſſus, ou une ſauce blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour entrée; ou

faites les frire & servez avec jus d'orange pour entremets.

Les *Harengs salés* qu'on dessale dans du lait, peuvent s'accommoder de même que les harengs frais; mais la salure a décomposé leurs principes les plus sains, & ils n'ont jamais les qualités du hareng frais.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le hareng frais est un aliment leger, savoureux, facile à digérer, & sain pour tout le monde, dont les personnes les plus délicates peuvent faire usage, & que l'on peut donner aux convalescens qui ont la permission de manger, pourvu qu'il entre peu de beurre dans son apprêt. Le hareng salé ne convient qu'aux plus forts tempéramens, à ceux qui digerent les alimens durs & âcres; telles sont les personnes qui font beaucoup d'exercice ou des travaux violens. Le hareng sor est encore plus âcre, plus difficile à digérer, & incapable de nourrir.

HARICOT: ragoût de mouton ou de veau coupés par morceaux, comme on l'a vu au mot *Cotelettes*, *Canard*, &c.

HARICOTS: légume farineux très-connu. On le mange verd dans sa gousse: on mange la gousse verte avant que le légume y soit formé. On mange les haricots tendres hors la gousse, quand elle commence à se blanchir; on les mange secs. Ceux qui se cuisent le mieux, sont les plus sains.

Haricots blancs à la crême. Prenez-en un demi-litron; faites cuire à l'eau avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil & ciboules, ail, trois cloux de girofle, feuille de laurier; mettez-les égouter sur un tamis; mettez une chopine de crême dans une casserole; faites bouillir en la remuant toujours, & réduire à moitié; assaisonnez de bon goût, & y mettez vos haricots.

Haricots blancs au roux. Faites cuire à l'eau; faites un roux avec beurre & farine, où vous mettrez un oignon haché; faites-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, filet de vinaigre, mouil-

lés de bouillon, sel & poivre. En les servant pour collation, on peut, au lieu de beurre, se servir d'huile fine.

Haricots verds à la crême. Faites-les un peu bouillir, passez-les avec du beurre ou du lard, avec persil & ciboules en paquet, & sel; fricassez avec de la crême fraîche ou du lait, où vous aurez délayé des jaunes d'œufs.

Haricots verds au blanc. Faites cuire avec eau, sel & beurre; égouttez-les, & les passez avec beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre; singez-les & mouillez de mitonnage; liez avec crême, jaunes d'œufs, jus de citron.

Haricots verds au roux. Faites cuire comme dessus, & suer une tranche de jambon dans une casserole, où vous mettrez ensuite du beurre, persil, ciboules & vos haricots; passez le tout ensemble, mouillez de bouillon & de coulis; assaisonnez de bon goût; faites cuire une bonne heure, & que la sauce ne soit pas trop claire.

Haricots verds. (*Autre maniere d'accommoder les*) Faites bouillir vos haricots; passez à la casserole beurre, persil & ciboules hachés; quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots; faites leur faire d'abord quelques tours; mettez ensuite une pincée de farine, du sel & un peu de bon bouillon; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; servez avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, avec un filet de verjus ou de vinaigre, & laissez prendre sur le feu sans bouillir: en gras, au lieu de cette liaison, mettez jus & coulis de veau.

Haricots verds au vin de Champagne. Coupez-les en filets, & faites cuire à l'eau bouillante, avec sel & beurre; passez à la casserole avec beurre, persil & ciboules hachés; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites réduire; ajoûtez-y du coulis, faites mitonner à petit feu, assaisonnez, servez à courte sauce avec un jus de citron.

Haricots verds en salade. Cuits à l'eau & égoutés;

tés ; coupez-les également ; mettez dans un saladier, & faites dessus divers dessins de toutes les autres fournitures.

Haricots verds. (Autre maniere de confire & sécher les) Prenez-en la quantité que vous voulez confire ; épluchez & faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & refroidir ensuite à l'eau fraîche ; mettez-les égoutter, & de-là dans des pots qui doivent être bien nets ; faites-les baigner dans la saumure faite de deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, sçavoir, une livre sur trois pintes, que vous faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu, & que vous tirez à clair ; mettez sur la saumure deux doigts de beurre fondu, à moitié chaud, & l'y laisser figer, pour que vos pots ne prennent point l'évent. Pour les faire secher, on les épluche de même, on les fait cuire aussi un quart d'heure à l'eau bouillante ; & quand ils sont bien égouttés, on les enfile avec une aiguille & du fil, & on les pend au plancher, dans un endroit sec : lorsqu'ils sont bien secs, on les conserve très-long-tems. Pour s'en servir, on les met à l'eau tiéde, jusqu'à ce qu'ils aient repris leur verdeur. On les accommode du reste, comme dans leur primeur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les haricots sans gousses, nouveaux & bien cuits, sont un aliment nourrissant, d'assez facile digestion, en général, & sains : ils fournissent des sucs adoucissans, salutaires à ceux qui ont des humeurs irritantes, ou des incommodités habituelles qui en proviennent, telles que des demangeaisons, dartres, dévoiemens. Il y a des personnes auxquelles ils occasionnent beaucoup de vents, celles-là doivent n'en manger qu'une petite quantité, ou y mêler quelque assaisonnement stomachique. Les haricots secs, d'un bon acabit, & bien cuits, sont une bonne nourriture pour tout autre, que pour les gens délicats, sédentaires, à qui ils donnent encore plus de vents que les précédens. Les haricots

verds avec la gouſſe, ſont un aliment ſavoureux & ſain en général ; mais il faut qu'ils ſoient bien cuits & bien mâchés. Quoique leur legére acidité en facilite la digeſtion, nous ne les conſeillons pas aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible, & qui menent une vie appliquée & ſédentaire.

HATELETTES : mets qui tire ſon nom de petites broches de bois qui s'appellent ainſi, qu'on ſert en entremets, ou pour garniture aux plats de rôt.

Hatelettes de langue de mouton. Prenez deux ou trois langues ; coupez-les en petits morceaux quarrés que vous paſſerez ſur le feu, avec beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules & champignons bien hachés ; mouillez avec du coulis, ou au défaut avec du bouillon, & une bonne pincée de farine ; faites cuire juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien épaiſſe ; liez avec deux jaunes d'œufs, ſans bouillir ; laiſſez refroidir le ragoût ; embrochez vos morceaux de langue bien trempés dans la ſauce ; panez vos hâtelettes, & les faites griller en les arroſant de beurre ; ſervez à ſec. On fait auſſi des hatelettes de *lapreaux*, *pigeons*, *poulets*, *huîtres*. &c. Voyez à leurs articles reſpectifs.

Hatelettes au ris de veau. Faites blanchir des ris de veau ; coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchis ; paſſez le tout avec un peu de perſil, ciboules & farine frite, aſſaiſonnez de bon goût ; embrochez ces morceaux dans des hatelettes de bois ; trempez-les dans leur ſauce ; panez-les, & les faites rôtir ou frire. *Autrement*, faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard ; coupez les premiers par morceaux, l'autre en filets ; paſſez à la caſſerole au lard fondu, perſil, ciboules, ſel & poivre ; poudrez un peu fort de farine ; mouillez de bouillon ; faites cuire ; laiſſez refroidir ; embrochez ; trempez-les dans leur ſauce ; panez & faites griller à petit feu.

HOCHEPOT. Prenez le bas d'une poitrine de bœuf ; coupez-la en petits morceaux quarrés de deux

pouces; faites-les dégorger; garnissez une marmite de tranches de bœuf; mettez-y vos morceaux avec force panais, carottes, douzaine d'oignons, jambon, & même un cervelas, si l'on veut; assaisonnement convenable: couvrez de même; mouillez de bouillon; faites cuire feu dessus & dessous: étant cuits, tirez vos morceaux & les autres ingrédiens; passez-les dans une casserole; tournez vos carottes & vos panais; passez le bouillon de votre premiere cuisson pour dégraisser; & s'il y en a trop, faites bouillir pour le réduire; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec de la farine; faites-lui prendre belle couleur; mouillez-la de votre bouillon réduit; dégraissez bien; mettez dessus une pincée de persil verd haché; arrangez vos tendrons de bœuf, panais & carottes; on peut aussi y ajoûter des tendrons de mouton.

HORS-D'ŒUVRE. On appelle *hors-d'œuvre*, en cuisine, tout met dont on pourroit se passer sans intéresser le service; il y en a de gras & de maigre.

HORS-D'ŒUVRES.

A

Abbatis.

Agneau.
issues d'agneau.
pieds d'agneau.
ris d'agneau.
Tête d'agneau.

Ailerons.

Alouettes.
salmi d'alouettes.

Amourettes.

Andouilles.

Artichauts.
artichauts à la crême.
artichauts en crystaux.
artichauts à l'huile, au vinaigre.
artichauts en purée.

B

Batons royaux, & garnitures d'entrées.

Beccasses en salmi.

Beccassines en salmi.

Bette.

Bette-rave.
bette-rave fricassée.
bette-rave frite.

Beurre.
beurre filé.
beurre seringué.

Boudins & boudinade, sont hors-d'œuvre.

Bouillans, & garnitures d'entrées.

Brezoles, sont entrées & hors-d'œuvres.

C

CAISSES de filets de viandes mêlées.
Capilotades.
Carbonades.
Carpe.
carpe en filets.
carpe en filets à la ſauce blanche.
Carré de mouton.
carré de mouton, piqué de perſil à la broche.
carré de mouton en pâte de beignets frits.
Caſſe-muſeaux.
Cervelle de bœuf.
cervelle de bœuf en hors-d'œuvre.
cervelle de bœuf en matelotte.
Cervelle de veau.
cervelle de veau en caiſſe
cervelle de veau en caiſſe, aux petits oignons.
Charbonnée ſur le gril.
Crêtes de coq.
crêtes de coq dreſſées au gratin.
crêtes de coq farcies.
ragoût de crêtes de coq.
Croquets & garniture d'entrées.

D

DINDONS.
ailerons de dindons au blanc.
ailerons de dindons à la d'Eſtrées.
ailerons de dindons aux écreviſſes.
ailerons de dindons à l'Eſpagnole.
ailerons de dindons à l'eſſence.
ailerons de dindons au four.
ailerons de dindons en fricaſſée de poulets.
ailerons de dindons frits.
ailerons de dindons aux huitres.
ailerons de dindons aux navets.
ailerons de dindons au Parmeſan.
ailerons de dindons aux petits pois.
ailerons de dindons à la Sainte-Menehoult.
pates de dindons à la Sainte-Menehoult.

E

EPERLANS.
éperlans à l'Angloiſe.
éperlans en caſſerole.
éperlans au fenouil.
éperlans en filets.

F

FIGUES vertes.
Filets de groſſes viandes.
filets de volailles & poiſſons ſont hors-d'œuvres & entrées.
Foies.
foies gras à la braiſe.
foies gras à la crépine
autre maniere.
foies à l'Eſpagnole.
foies au jambon.
foies en ragoût.
foies en rôties.
Fraiſe de veau.

G

GALIMAFRÉE.
autre.
Gras-double.
gras-double à la braiſe à l'échalotte.
gras-double à la bourgeoiſe.
gras-double grillé avec une ſauce piquante.

œufs farcis frits.
œufs en filets.
œufs frits à la sauce-robert.
œufs au jus d'oseille.
œufs aux laitues.
œufs ou miroir.
œufs à la Philisbourg.
œufs pochés à la sauce à l'anchois.
œufs à la sauce-robert.
œufs à la Suisse.
œufs en sur-tout.
œufs en tourte.
œufs à la tripe.
œufs aux truffes.

O

O*ISON*.
pain d'oison.
Omelettes aux champignons à la crême.
omelettes farcies.
omelettes en galantine.
omelettes aux harengs sorets.

P

P*AINS*.
pains en côtes de melon en gras.
Palais de bœuf.
palais de bœuf au gratin.
palais de bœuf en hâtelettes.
palais de bœuf mariné.
palais de bœuf en menus droits.
palais de bœuf au Parmesan.
palais de bœuf en rissoles.
palais de bœuf à la Tartare.
palais de mouton au gratin.
Pâtés.
petits pâtés dressés au blanc.
petits pâtés aux écrevisses.
autres petits pâtés.
petits pâtés à l'Espagnole.
petits pâtés feuilletés en maigre.
petits pâtés de foies gras aux truffes.
petits pâtés d'huitres.
petits pâtés à la Mazarine.
Ils servent aussi de garnitures d'entrées.
Perches aux concombres.
perches au coulis d'écrevisses.
perches en filets au blanc.
Pieds de mouton aux concombres
pieds de moutons farcis.
pieds de mouton à la Sainte-Menehoult.
pieds de mouton à la sauce-robert.
pieds de veau à la Sainte-Menehoult.
Pigeons rôtis aux capres.
Poisson.
jambon de poisson.
petits pâtés de poisson.

Q

Q*UEUES* d'agneau avec ailerons au gratin.
queues d'agneau aux petits oignons au Parmesan.
queues de mouton à l'échalotte.
queues de mouton farcies frites.
queues de mouton frites.
queues de mouton grillées à la sauce au jambon.
queues de mouton à l'oseille.
queues de mouton au Parmesan.
queues de mouton à la Sainte-Menehoult.
queues de veau en hâtereau.
queues de veau à la Sainte-Menehoult.
queues de veau à la Tartare.

R

R*ATON*.
autre raton.

raton de mouton.
Riblette au lard.
Ris de veau.
ris de veau aux fines herbes.
ris de veau marinés frits.
Rissoles d'abricots.
rissolles de champignons & mousserons.
rissoles de chocolat.
rissoles d'épinars.
rissoles glacées.
rissoles en gras.
rissoles en maigre.
rissoles de tettine de veau.
Rissolettes.
Rognons de bœuf.
rognons de bœuf grillées.
rognons de bœuf à l'oignon.
rognons de bœuf à la la poële.
rognons de mouton à la broche.
rognons de mouton aux concombres.
rognons de mouton glacés.
rognons de mouton grillés.
rognons de mouton marinés.
rognons de mouton en ragoût.
rognons de veau.
Rougets en marinade.

S

Saucisses aux choux.
saucisses à la matelotte.
saucisses au Parmesan.
saucisses de perdrix.
saucisses de porc.
saucisses aux truffes.
saucisses de veau.
saucisses au vin de Champagne.
Saucissons de Boulogne.
saucissons royaux.
saucissons de sanglier.
Soles frites.

T

Tripes.
Turbot à la Sainte-Menehoult.

V

Veau.
cervelle de veau en caisse.
cervelle de veau frite.
cervelle de veau à l'Italienne.
côtelettes de veau en papillotes.
oreilles de veau en menus droits.
oreilles de veau à la Ravigotte.
tête de veau à l'Angloise.

HUILE : substance grasse, onctueuse & fluide, qu'on tire, par expression, de diverses substances, comme des noix, des olives, des amandes, des noisettes, avelines, & d'un grand nombre de différentes graines, comme la navette, le colsa, le chenevi, la camomille, &c. Celle qu'on tire des olives, par la premiere expression, sans se servir d'eau chaude, & qu'on appelle *huile vierge*, est la meilleure. L'huile de la seconde expression lui est inférieure en qualité : la moindre est celle de la troisieme expression ; la plus nouvelle est la meil-

leure ; elle peut se conserver plus d'un an, si elle est dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés, & tenus fraîchement. On se sert aussi d'huile de noix ; mais elle n'a pas une saveur aussi agréable que celle d'olives, & échauffe beaucoup plus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'huile d'olives nouvelle, & de bonne qualité, est un assaisonnement adoucissant & fort sain, quand elle est froide ; mais celle qui a éprouvé l'action du feu est devenue plus ou moins âcre, irritante, & capable de nuire : il y a aussi beaucoup de personnes dont l'estomac ne peut supporter l'huile, pour peu qu'elle soit chaude, & qu'elle empêche de digérer : en général, celles qui sont foibles, délicates, sédentaires, dont le corps n'est pas habitué à l'usage de l'huile chaude, doivent l'éviter.

Huile de Vénus. La base de cette liqueur sont les graines de chervi, de carvi, & celle du *daucus ;* & la teinture qu'on lui donne, est celle du safran. C'est une espece d'escubac extrêmement cordial que cet élixir, que nous devons à M. Sicogne. Son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait ; le degré de force, la legéreté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. M. Cicogne a ajoûté le macis à ces graines ; &, pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matieres en même tems dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordinaire : il ne faut pas tirer de phlegme ; & quand on a tiré les esprits, on fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu, & que le syrop est froid, on y verse les esprits distillés ; & sur le champ on y met une teinture de safran. Lorsque tout est mêlé, on passe cette liqueur à la chausse ; & quand elle est claire, elle est faite ; il faut toujours laisser refroidir la liqueur, avant de la passer à la chausse, afin que les esprits s'évaporent le moins qu'il sera possible. Il est à pro-

pos, & même essentiel, de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement & plus facilement : car cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'escubac. Le safran étant gras par lui-même, engraisse assez la chausse, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonnade. Vous vous servirez donc à cet effet, d'une chausse faite avec un drap commun, & point serré, plus fin cependant que pour l'escubac, parce qu'il n'y a pas tant de safran dans l'huile de Vénus que dans l'escubac, & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée ; mais aussi faut-il le choisir moins serré que pour des liqueurs fines & moins moëlleuses. Pour environ quatre pintes d'huile de Venus, vous mettrez dans l'alambic une once de carvi, une once de *daucus Creticus*, deux gros de macis, le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; pour faire le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la teinture, environ un demi-septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le safran, & vous le presserez jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée. Vous en emploierez un demi-gros ; & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

HUITRE : poisson sans peau, écailles ni arrêtes, renfermé entre deux coquilles, où il se nourrit d'eau de mer & de limon. Ce poisson passe pour être un aliment fort sain, & meilleur crud que cuit. On les mange pour l'ordinaire crues avec un peu de poivre. On les fait cuire dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & de pain rapé. On en met aussi sur le réchaut avec une sauce au beurre & quelques légers assaisonnemens.

Huitres à la bonne femme. Faites-les blanchir dans leur eau ; essuyez-les, & hachez bien menu ; prenez de la mie de pain trempée dans de la crême, persil, ciboules, anchois hachés menu, poivre,

sel, morceau de beurre frais; pilez bien le tout avec les huitres; liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette sauce dans les coquilles; panez, mettez au four, & servez de belle couleur.

Huitres à la daube. Ouvrez-les; assaisonnez de fines herbes, peu dans chaque huitre, poivre & vin blanc; recouvrez de leurs écailles; mettez sur le gril, passant la pelle rouge par dessus; dressez dans un plat découvert, & servez.

Huitres à la minute. Mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, un bouquet garni, une cuillerée de coulis; faites bouillir. Ouvrez des huitres; mettez égoutter sur un tamis, un plat dessous, pour recevoir leur eau; mettez cette eau dans la sauce, & faites réduire; faites-y faire quelques tours aux huitres sans bouillir; servez avec croûtons frits pour garniture.

Huitres au bon homme. Faites blanchir à l'eau; passez-les au roux avec farine frite; ajoûtez-y persil & ciboules hachés, sel & poivre; faites mitonner le tout avec un verre de vin blanc; garnissez de tranches de citrons ou croûtons frits.

Huitres au Parmesan. Procédez d'abord comme pour les huitres en casserole. Ajoûtez par-dessus du Parmesan rapé au lieu de beurre, & finissez de même.

Huitres en casserole. Ouvrez des huitres; graissez le fond d'un plat d'argent de bon beurre; arrangez-y vos huitres; mettez dessus poivre & persil haché, demi-verre de vin de Champagne; couvrez d'un lit mince de beurre frais pané; couvrez d'un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous; faites prendre couleur, dégraissez & nettoyez les bords du plat; servez pour entremets.

Huitres en hachis. Prenez demi-cent d'huitres, mettez-les dans l'eau chaude; quand elle est prête à bouillir, retirez vos huitres, & les mettez à l'eau fraîche; faites-les égoutter, & n'en prenez que le tendre. Si vous employez tout, hachez à part le dur, & ensuite hachez ensemble le tendre

& le dur ; votre hachis n'en ſera que mieux, ſi vous y ajoûtez de la chair de carpe ; paſſez ſur le feu un bon morceau de beurre frais, avec perſil, ciboules & champignons hachés, une pincée de farine ; mouillez d'un demi-ſeptier de vin blanc, & d'autant de bouillon maigre.

Huitres en paille, en hâtelettes. Blanchiſſez-les en deux eaux ſans bouillir ; faites égoutter ; paſſez dans un quarteron de beurre, perſil, ciboules & champignons hachés, pointe d'ail ; faites-leur faire deux ou trois tours ſans bouillir ; liez-les de jaunes d'œufs; embrochez, panez, faites griller, & ſervez à ſec.

Huitres farcies. Faites une farce avec de la chair d'anguille, & une douzaine d'huitres blanchies, perſil & ciboules, champignons, ſel & poivre, fines herbes & épices, bon beurre frais, pain trempé dans la crême, deux jaunes d'œufs, le tout haché & pilé enſuite au mortier ; garniſſez de cette farce le fond des coquilles, & y mettez une huitre en ragoût ; recouvrez de la même farce, & frottez d'un œuf battu ; mettez deſſus du beurre fondu, panez de mie fine ; mettez au four ; ſervez chaud & de belle couleur. Si c'eſt au gras, on fait une ſauce au gras, & on ſe ſert de ragoût d'huitres au gras ; le reſte eſt de même.

Huitres frites. Ouvrez-les, & les faites bien égoutter ſur un tamis ; mettez-les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entieres, feuille de laurier, baſilic, oignons en tranches, cloux & jus de deux citrons ; remuez de tems en tems. Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de ſel, un œuf, battez bien le tout, que la pate ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe : mettez-y fondre un peu de beurre. Quand vous voudrez frire vos huîtres, tirez-les de la marinade, eſſuyez-les, ayez du beurre affiné dans une poële, trempez vos huîtres une à une dans la pâte, & les mettez dans la friture chaude à propos : ſervez ſur une ſerviette, avec perſil frit : ſi on les veut frire au gras, on ſe ſert de ſain-doux.

Huitres grillées. Ouvrez & laiſſez dans les co-

quilles ; mettez-y du beurre, poivre, persil haché ; un peu de rapure de pain ; faites griller & passez la pelle rouge par dessus.

Huitres. (*Petits pâtés d'*) Prenez autant d'huitres qu'il faut de petits pâtés ; faites ensuite un hachis de laitances & de chair de carpe, tanche, brochet & anguille, assaisonnez de sel, poivre, clou & vin blanc ; enveloppez-en vos huitres, & mettez-en une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais ; faites cuire au four, & servez chaud.

Huitres. (*Potage d'*) Passez des huitres avec bon beurre, champignons en dés & farine ; faites cuire le tout dans une purée claire, sel & poivre ; mitonnez des croûtes avec bouillon de poisson ; mettez dessus vos huitres & champignons, avec du jus de champignons ; servez.

Huitres (*Ragoût d'*) *au gras.* Mettez-les dans une casserole avec leur eau ; faites-les seulement dégourdir ; nettoyez-les, & mettez sur une assiette. Passez des champignons & truffes au lard fondu, mouillez de jus, & liez avec un coulis de veau & de jambon. Lorsque la sauce est faite, mettez-y vos huitres, pour chauffer sans bouillir : ce ragoût sert pour des entrées grasses.

Huitres (*Ragoût d'*) *au maigre.* La seule différence de l'apprêt consiste à mouiller le ragoût fait au beurre avec bouillon de poisson, & lié d'un coulis d'écrevisses : il sert pour les entrées maigres ; l'un & l'autre se servent seuls pour entremets.

Huitres sautées. On les met sur le gril dans leurs coquilles, feu dessous, & la pelle rouge par-dessus. Quand elles s'ouvrent, elles sont cuites.

Huitres. (*Tourte d'*) Faites faire à vos huitres deux ou trois tours sur le feu ; retirez-les ; essuyez & mettez sur une assiette ; faites fondre du beurre dans une casserole ; mettez-y une pincée de farine ; remuez jusqu'à ce qu'elle ait belle couleur ; mettez des petits champignons & mousserons, sel, poivre & bouquet ; quand le ragoût est cuit, dégraissez ; faites faire aux huitres un bouil-

lon ſeulement ; liez le ragoût d'un peu de coulis au roux ; laiſſez refroidir enſuite. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée ; mettez-y le ragoût ; mouillez & ſoudez la ſeconde abaiſſe ; dorez la tourte d'un œuf battu ; mettez au four ; ſi elle eſt trop ſalée, jettez-y un coulis leger, & ſervez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les huitres fraîches & de bonne qualité, ſont un aliment ſavoureux, facile à digerer & ſain, la ſalure de leur eau en accélere encore la digeſtion, elles ſont legérement fondantes, laxatives, propres à purifier la maſſe des humeurs : malgré ces bonnes qualités, il faut que chacun examine ſi ſon tempérament & ſon eſtomac s'en accommodent, & tout le monde doit éviter d'en manger avec excès. On voit ſouvent des maladies aiguës & chroniques qui doivent leur origne à la quantité extrême d'huitres mangées pour ſatisfaire ſon goût, ou gagner un pari.

[J A M]

JAMBON : cuiſſe ou épaule de porc ou de ſanglier. Les plus eſtimés ſont ceux de Bayonne & de Mayence.

Jambon à la braiſe. Otez la couenne ; parez-le en deſſous, & faites deſſaler ; ficelez & mettez dans une marmite foncée de bardes de lard & tranches de bœuf, toutes ſortes de fines herbes, racines & aſſaiſonnement convenable ſans ſel ; faites cuire le maigre en deſſous, le vaiſſeau bien couvert & luté avec de la pâte, petit feu deſſus & deſſous, pendant dix à douze heures ; laiſſez refroidir dans ſa ſauce ; retirez & ôtez la ficelle ; mettez-le dans une tourtiere ; panez-le de fine chapelure ; faites prendre couleur avec la pelle rouge ; ſervez garni

de persil frit. On peut le servir chaud pour entrée, avec un ragoût de ris de veau ou d'écrevisse, ou sauce à la carpe.

Jambon à la broche. Otez-en la peau, parez-le; faites dessaler à l'eau tiéde, & tremper ensuite dans un plat, dix à douze heures, avec une bouteille de vin d'Espagne; enveloppez-le de papier, & le mettez à la broche; mettez le vin d'Espagne où il a trempé, dans la léchefrite; arrosez-le pendant qu'il cuit: étant cuit, panez-le avec de la mie fine & persil haché; faites-lui prendre belle couleur à la broche; laissez refroidir, & servez sur une serviette garnie de persil verd.

Jambon à l'Allemande. Coupez des tranches de jambon crud le plus minces qu'il se pourra; passez au beurre des tranches de mie de pain; foncez un plat de lard rapé, mie de pain fine, fines herbes, champignons & truffes hachés fin, un lit de jambon, & ainsi de suite par lit, finissant par le jambon; saupoudrez de mie de pain; mettez au four, pendant environ deux heures. Servez chaudement.

Jambon. (Coulis de) Prenez moitié de veau & jambon par tranches; faites cuire dans une casserole; ajoûtez des croûtes séches, ciboules, persil, basilic, girofle & bon bouillon bien assaisonné. Le tout étant cuit & de bon goût, & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

Jambon cuit sans feu & sans eau. Parez un jambon & le nettoyez bien; levez-en la peau; mettez sur une nappe du thym, du basilic, du laurier; placez-y votre jambon sur le côté gras; assaisonnez dessus comme dessous; ajoûtez-y du girofle & du poivre: enveloppez-le bien de la nappe, & l'arrosez de quelques verres d'eau-de-vie; mettez sur cette nappe une toile cirée; ficelez du foin & en liez votre paquet bien serré; enterrez-le dans le fumier de cheval, pendant quarante heures: il faut qu'il soit au milieu d'un massif de fumier de quatre pieds cubes; retirez-le ensuite, & servez comme un jambon à l'ordinaire. On peut encore le servir

de même sans ôter la peau. Le jambon se sert aussi sur le pied de petit salé, avec saucissons & langues fourrées.

Jambon. (*Essence de*) Prenez des tranches de jambon crud bien minces ; battez-les ; garnissez-en une casserole, & mettez suer ; quand elles sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez d'une pincée de farine ; remuez bien, & mouillez d'un jus de veau ; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & fines herbes, d'un clou de girofle, tranches de citron, champignons hachés & truffes, croûtes & filet de vinaigre, le tout cuit. Passez-le à l'étamine, & gardez pour employer aux choses où il entre du jambon. Quelques personnes ajoûtent une gousse d'ail.

Jambon (*Essence de jambon*) *liée.* Otez le gras du jambon ; coupez-le par tranches, & le battez ; foncez-en une casserole avec tranches d'oignons, carottes & panais ; faites suer le tout à petit feu : poudrez d'un peu de farine : quand elles s'attachent, remuez & mouillez de moitié jus de veau & bouillon ; assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, de deux ou trois cloux, basilic, ciboules & persil hachés : ajoûtez quelques croûtes de pain, selon la quantité que vous voudrez d'essence : laissez mitonner environ trois quarts d'heures ; passez à l'étamine, & employez où il faudra.

Jambons. (*Maniere d'accommoder les*) Faites une saumure avec du sel & du salpêtre, & toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, geniévre ; mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laissez infuser le tout vingt-quatre heures ; passez à clair, & y mettez tremper vos jambons, pendant quinze jours ; faites-les égoutter ; essuyez-les & les mettez fumer à la cheminée.

Jambons. (*Maniere de conserver les*) Prenez du poivre noir & de la cendre, selon la quantité de jambons que vous aurez ; faites-en une pâte dont vous enduirez les crevasses qui s'y feront ; cela em-

pêche les mites de s'y mettre ; pendez-les en un lieu ſec. Si vous en portez en campagne, encaiſſez-les avec des copeaux du dedans de vieux tonneaux, & du foin pour les aſſujettir.

Jambons (Maniere de faire cuire les) Nettoyez-les ſans intéreſſer la couenne ; faites-les deſſaler plus ou moins de tems, ſuivant qu'ils ſeront plus vieux ou plus nouveaux ; enveloppez-les dans un torchon blanc ; mettez-les dans uue marmite avec deux pintes d'eau & autant de vin rouge plus ou moins, racines, oignons, gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes ; faites cuire pendant cinq à ſix heures, à petit feu ; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon ; retirez-le, & ôtez legérement la couenne, ſans toucher à la graiſſe ſur laquelle vous mettez du perſil haché avec un peu de poivre & de la chapelure de pain ; paſſez deſſus la pelle rouge pour faire prendre la chapelure, & belle couleur au jambon ; ſervez froid ſur une aſſiette pour entremets.

Jambons (Maniere de faire les) de Bayonne. Attendez ſept ou huit jours que le jambon ſoit gluant avant de le ſaler ; lavez-le & le pelez ; prenez autant d'onces de ſel qu'il peſe de livres, & autant de ſalpêtre que de ſel ; pilez-les bien ; aſſaiſonnez-en votre jambon que vous placerez ſur une planche en pente, une terrine deſſous pour recevoir ce qui en dégoutte ; humectez-en le jambon chaque jour avec un linge : quand il aura bien pris ſa ſaumure, il faut l'eſſuyer & l'enduire de lie. Quand cette lie eſt ſéche, mettez le jambon à la cheminée ; faites-le fumer à la fumée de geniévre trois ou quatre fois par jour, l'eſpace d'une heure, pendant cinq à ſix jours, & quand il eſt ſec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conſerver.

Jambons (Maniere de faire les) de Mayence. Salez-les avec du ſalpêtre pur, & les mettez pendant huit jours, ſous un preſſoir à linge ; trempez-les enſuite dans de l'eſprit-de-vin, où l'on aura

mis infuser des baies de geniévre pilées, & faites-les fumer à la fumée du bois de geniévre.

Jambon (Pâté de) chaud. Prenez un petit jambon de Mayence; faites-le dessaler; parez & l'apprêtez comme le précédent; dégraissez-le pendant qu'il est chaud, & servez dedans une sauce piquante.

Jambon (Pâté de) froid. Otez la peau, & parez le jambon; coupez le bout & le desossez; faites une abaisse de pâte bise; foncez-la de lard haché pilé; mettez dessus votre jambon avec du laurier, quelques tranches de citron, fines herbes & épices; recouvrez de bardes de lard & d'une seconde abaisse; façonnez, dorez & mettez au four, pendant dix ou douze heures; servez froid.

Jambon de poisson. Faites un hachis avec chair de carpe, tronçons d'anguilles, tranches de saumon frais, & laitances de carpes; pilez le tout dans un mortier, avec sel, poivre, muscade, fines herbes & beurre frais; arrangez ce hachis en forme de jambon sur des peaux de carpes; enveloppez le tout dans un linge propre, bien cousu; faites cuire au court-bouillon avec vin blanc, ou moitié vin & eau, girofle, poivre & laurier; laissez-le refroidir dans son bouillon; servez-le avec du laurier dessus & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme le jambon. On peut imiter de même des éclanches ou épaules, des poulets & pigeons.

Jambon. (Rôties de) Prenez des tranches de pain, comme si vous vouliez faire des rôties; faites-les rôtir & les nettoyez; coupez-les de la grandeur de deux doigts; faites des tranches de jambon de même grandeur; battez-les, & les mettez dans une casserole, vos rôties par-dessus; faites-les suer couvertes, & à petit feu; lorsqu'elles s'attacheront, tirez les rôties; arrangez-les sur un plat, & par-dessus, les tranches de jambon; mouillez le gratin, qui est au fond de la casserole, d'un peu de jus de veau, & le faites détacher sur le feu; mettez-y un

peu de poivre, avec une pointe de vinaigre; & servez ce jus sur les rôties.

Jambon. (Sauce au) Prenez trois ou quatre tranches de jambon & les faites suer. Quand elles s'attachent, saupoudrez d'un peu de farine, en remuant toujours; mouillez de jus; mettez un bouquet & du poivre. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis; que la sauce ait de la pointe, & soit de bon goût; passez au tamis, & servez-vous-en pour toute sorte de rôts de viande blanche.

Jambon au vin de Champagne. Procédez comme pour le précédent. Lorsqu'il aura sué pendant deux heures sur la cendre chaude, ajoûtez à sa braise une bouteille de vin de Champagne; continuez de faire cuire à très-petit feu; dépecez & servez avec une sauce au vin de Champagne.

JARRET DE VEAU : s'emploie dans les bouillons; on l'accommode aussi de la maniere qui suit.

Jarret de veau à la boiteuse. Faites-le blanchir & cuire dans un bouillon bien assaisonné; dressez-le ensuite dans un plat, de sorte que la chair couvre le fond; mettez d'un côté du plat un ragoût d'épinars à la Chirac, tel que ci-après. Choisissez les épinars nouveaux; laissez-y les queues; faites-les blanchir, & les passez, sans les hacher, au beurre fin; le surplus comme aux ragoûts d'épinars. Mettez de l'autre côté du plat des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, avec une sauce au beurre par-dessus, sans couvrir le jarret.

JASMIN : le jasmin est un arbrisseau, qui jette du sarment comme la vigne; ses fleurs viennent au bout de branches menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur est extrêmement agréable; on en trouve dans beaucoup de jardins.

Jasmin au sec. (Bouquet de) Il faut prendre de belles fleurs de jasmin bien épanouies, avec leurs queues que vous coupez à moitié, si elles sont trop longues; mettez-en trois ou quatre ensemble, que vous attachez avec un peu de fil; trempez

chaque bouquet dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi-froid ; mettez-les à meſure égoutter ſur un tamis, & poudrez-les par-tout avec du ſucre très-fin ; remettez-les à meſure ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon, qu'elles reſtent bien épanouies ; faites-les ſécher à l'étuve, & conſervez-les dans un endroit ſec ; ſerrez-les dans des boëtes garnies de papier blanc.

Jaſmin. (*Biſcuits de*) Mettez dans une terrine une cuillerée de marmelade de jaſmin avec quatre jaunes d'œufs frais, dont vous mettrez les blancs à part, & une demi-livre de ſucre en poudre ; battez bien le tout enſemble avec une ou deux ſpatules, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien incorporé avec le reſte. Après cela, vous prenez les quatre blancs d'œufs, que vous avez mis à part avec encore deux autres que vous y ajoûtez, & que vous fouettez en neige. Enſuite vous mêlez les blancs avec les jaunes & le ſucre, que vous remuez enſemble avec le fouet ; & vous y ajoûtez tout de ſuite quatre onces de farine que vous paſſez au tamis ; & vous la faites tomber legérement dans la terrine, en remuant toujours avec le fouet ; le tout étant mêlé enſemble, vous dreſſez les biſcuits dans des moules de papier, & vous jettez deſſus un peu de ſucre fin pour les glacer ; mettez-les cuire au four.

Jaſmin. (*Candi de*) Prenez de la fleur de jaſmin épluchée ; faites cuire du ſucre à la plume, que vous mettez dans le moule à candi ; lorſqu'il ſera à moitié refroidi, vous y mettrez la fleur de jaſmin, que vous enfoncerez doucement & également dans le ſucre, avec une fourchette ; mettez ſur votre candi une grille faite pour le moule ; & appuyez-la en mettant un poids deſſus ; mettez aux quatre coins de petits bâtons blancs, ſecs, que vous enfoncez dans le ſucre ; mettez votre candi à l'étuve, pendant vingt-quatre heures, que vous entretenez de feu également ; vous verrez ſi votre candi eſt fait en retirant les petits bâtons ; s'ils

ſont le diamant également par-deſſus, alors vous égouttez votre candi, en penchant le moule par un coin; laiſſez-le égoutter pendant deux heures; enſuite renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également.

Jaſmin, confites. (*Fleurs de*) Ayez de beaux jaſmins épanouis; coupez-en les trois quarts des queues, & laiſſez les fleurs entieres. Faites cuire du ſucre au grand liſſé: ôtez-le du feu: mettez-y les fleurs de jaſmin, ſans les laver; vous les laiſſerez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume. Laiſſez refroidir & verſez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur, vous ôterez les queues, & vous éplucherez les feuilles, pour les confire de la même façon.

Jaſmin. (*Conſerve de*) Mettez dans un mortier un quarteron de fleurs de jaſmin, bien épluchées, que vous pilez très-fin, en l'arroſant de deux ou trois gouttes de jus de citron. Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur de jaſmin pilée, que vous délayez bien avec le ſucre, en le battant avec une cuillere; enſuite vous dreſſez votre conſerve dans les moules; lorſqu'elle eſt froide, vous la coupez par tablettes à votre uſage.

Jaſmin. (*Dragées de*) Faites fondre de la gomme adraganth, avec un peu d'eau, en la tournant quelquefois, juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue; paſſez-la dans un tamis fin, pour en former une pâte, avec de la marmelade de jaſmin, & de la poudre de racine d'iris, que vous mettez enſemble dans un mortier, pour les piler, en y mettant de tems en tems du ſucre fin, juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable. Retirez-la du mortier, pour la mettre ſur une table, avec du ſucre fin; enſuite vous en prenez de petits morceaux de la groſſeur d'un pois, que vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le pouce de la droite, pour en for-

mer de petits ronds; votre pâte étant travaillée de cette façon, vous la mettez ſur un tamis, pour la faire ſécher à l'étuve, pendant ſix jours; enſuite vous finiſſez vos dragées dans une poële à proviſion. A meſure que vous avez mis une couche à la dragée, & qu'elle eſt ſechée, vous y remettez encore du ſucre cuit au liſſé, & continuez de cette façon, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez groſſes.

Jaſmin en chemiſe. Prenez des fleurs de jaſmin entieres, bien épanouies; ôtez-en les queues, & trempez-les dans un blanc d'œuf fouetté en mouſſe. Il faut enſuite les rouler dans un ſucre fin, & les mettre à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur un tamis, pour les fairer ſécher à l'étuve; lorſqu'elles ſeront ſéches, vous vous en ſervirez pour les deſſeins que vous jugerez à propos.

Jaſmin. (*Gâteau de*) Faites un moule de papier de la grandeur du gâteau que vous voulez faire; prenez une demi-livre de fleurs de jaſmin bien épluchées, que vous mettrez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume. Travaillez-les promptement ſur le feu avec une ſpatule; lorſque le ſucre commence à monter, & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, mettez-y promptement un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre en poudre, qui ne ſoit pas trop liquide; ce qui contribuera beaucoup à faire monter le gâteau; verſez-le promptement dans le moule, & tenez deſſus le cul de la poële chaud, à une certaine diſtance; ce qui fait encore monter le gâteau.

Jaſmin. (*Glace de*) Pilez très-fin une poignée de fleurs de jaſmin épluchées; enſuite vous les retirez du mortier, pour les mettre dans une pinte d'eau, avec une demi-livre de ſucre; battez-bien le tout enſemble; lorſque le ſucre ſera fondu, vous le paſſerez dans un tamis bien ſerré; mettez-le dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace.

Jaſmin. (*Marmelade de*) Prenez une demi-livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous pilez très-

fin dans un mortier ; paſſez-les enſuite dans un tamis, en les preſſant fort avec une ſpatule, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé ; faites cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume ; délayez-y peu-à-peu, pendant qu'il eſt chaud, le jaſmin que vous avez paſſé au tamis ; enſuite vous mettrez la marmelade dans les pots.

Jaſmin. (*Paſtille de*) Prenez un quarteron de jaſmin, que vous ferez infuſer dans un peu d'eau bouillante, & que vous mettrez à l'étuve juſqu'au lendemain. Paſſez enſuite votre eau de jaſmin dans une ſerviette, en la preſſant fort, pour en exprimer tout le ſuc. Vous vous ſervirez de cette décoction pour faire tremper deux gros de gomme adraganth ; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez dans une ſerviette, en la preſſant, pour n'en rien perdre ; mettez cette eau dans un mortier, avec du ſucre fin ; pilez le tout enſemble, en y ajoûtant de tems en tems du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; enſuite vous retirerez cette pâte, pour en former des paſtilles ou de petits coquillages, de telles eſpeces & figures que vous voudrez, ou des grains de bled, de caffé, & autres ingrédiens.

Jaſmin. (*Pâte de*) Pilez très-fin dans un mortier une demi-livre de fleur de jaſmin épluchée ; enſuite vous la mettrez ſur une aſſiette, pour la délayer avec quatre cuillerées de marmelade de pommes. Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade délayée avec les fleurs ; mêlez bien le tout enſemble ; & faites cuire une douzaine de bouillons ; votre pâte étant cuite, vous la dreſſez dans des moules à pâte, poſés ſur des feuilles de cuivre ; glacez tout le deſſus avec du ſucre en poudre que vous faites tomber avec le tamis ; & faites-les ſécher à l'étuve.

Jaſmin. (*Syrop de*) Faites bouillir une chopine d'eau ; vous avez une demi-livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous mettez dans une terrine. Verſez votre eau bouillante deſſus ; vous mettrez

une aſſiette deſſus le jaſmin, pour le faire enfoncer dans l'eau, afin qu'il puiſſe tremper dedans; mettez la terrine à l'étuve juſqu'au l'endemain; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé; paſſez votre jaſmin dans une ſerviette, en preſſant doucement, pour qu'il rende ſon parfum; il faut mettre cette décoction de jaſmin dans le ſucre; mettez le tout enſemble ſur le feu, ſans le faire bouillir, ſeulement pour que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre; enſuite vous le verſerez dans une terrine, que vous mettrez à l'étuve, pendant trois ou quatre jours: il faut entretenir l'étuve de feu, avec la même chaleur que pour un candi. Vous verrez, de tems en tems, avec une cuillere, à votre ſyrop; pour être fini, il faut qu'il ſoit au perlé; alors vous l'ôterez de l'étuve, pour le mettre refroidir, & enſuite dans des bouteilles.

JONQUILLE: il y en a de pluſieurs ſortes que l'on cultive dans les jardins; la jonquille d'Eſpagne; la grande jonquille; la petite; la jonquille d'automne, & d'autres: c'eſt une plante bulbeuſe qui produit des fleurs jaunes & odorantes, qui reſſemblent aſſez, pour la figure, au narciſſe ordinaire, quoiqu'elles ſoient moins grandes.

Jonquille. (*Candi de*) Faites cuire du ſucre à la plume, & mettez-ledans les moules à candi; lorſqu'il ſera à moitié refroidi, vous y mêlerez de la belle jonquille épluchée, que vous mettrez également dans le moule. Vous l'enfoncez legérement avec une fourchette; il faut mettre deſſus une grille à candi, que vous appuyez avec un poids de deux livres; mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez; entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il eſt poſſible: ce doit être un candi de vingt-quatre heures.

Jonquille (*Conſerve de*) Pilez très-fin dans un mortier un quarteron de fleurs de jonquille; prenez deux livres de ſucre que vous faites clarifier & réduire à la grande plume; quand il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur de jonquille, pour la bien

mêler avec le ſucre, en la travaillant avec la ſpatule, que vous dreſſerez enſuite dans des moules de papier ; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Jonquille. (*Eſſence de*) Ayez une demi-livre de fleurs de jonquille épluchées, & une livre & demie de ſucre en poudre ; prenez une bouteille de verre à grand goulot, à pouvoir entrer la main dedans ; mettez du ſucre fin dans le fond de la bouteille, & de la fleur de jonquille par-deſſus ; recommencez de remettre du ſucre fin ſur la jonquille ; & continuez ainſi l'un après l'autre, juſqu'à la fin. Vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé. Il faut la porter à la cave, & l'y laiſſer un jour & demi ; enſuite vous la retirez de la cave pour la mettre autant de tems à l'étuve. Vous la faites enſuite égoutter ſur un tamis dans une terrine, ſans en preſſer les fleurs. La liqueur que vous en recevrez, vous la mettrez dans une bouteille, pour vous en ſervir à donner le goût de jonquille à ce que vous voudrez.

Jonquille. (*Gâteau de*) Faites un moule de papier un peu élevé, de la grandeur du gâteau que vous voulez faire. Epluchez de la jonquille ; peſez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume ; travaillez-les promptement ſur le feu avec une ſpatule. Quand il commence à monter, vous y mettez un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre fin, pour le rendre plus leger ; verſez promptement le gâteau dans le moule ; & tenez deſſus, le cul de la poële chaud à une certaine diſtance ; ce qui fait encore monter le gâteau ; le blanc d'œuf que vous délayez avec le ſucre ne doit pas être trop liquide ; il faut l'avoir tout prêt, & le mettre promptement dans le gâteau.

Jonquille. (*Glace de*) Mettez dans un mortier une poignée de fleurs de jonquille, que vous pilez très-fin : retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau & une demi-livre de ſucre ; laiſſez-la infuſer une demi-heure ; & paſſez-la enſuite dans une ſer-

viette, pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace.

Jonquille naturelle au ſec. (Fleurs de) Faites cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé : quand il ſera à demi-refroidi, vous avez de belles fleurs de jonquille, avec leurs queues, que vous trempez une à une dans le ſucre. Vous les mettrez un peu égoutter ſur un tamis, pour les poudrer partout d'un ſucre très-fin; & vous le ſoufflerez à meſure, pour qu'il ne reſte point trop de ſucre : il faut les dreſſer ſens-deſſus-deſſous, ſur un autre tamis, pour que la fleur ſe trouve épanouie ; mettez-les ſécher à l'étuve : vous les conſerverez dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier blanc.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur eſt, par ſon parfum, nerveuſe, calmante; mais il y a des perſonnes qui ne ſupportent pas ſon odeur ; & ce ſont ſur-tout celles qui n'ont pas l'habitude des odeurs, ou qui ſont foibles, ſoit par tempérament, ſoit à la ſuite des violentes maladies.

JULIENNE : eſpece de potage nourri, qu'on peut faire avec poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes qu'on fait blanchir, & qu'on empote avec de bon bouillon, fines herbes & racines, dont on garnit le potage avec des ſommités ou pointes d'aſperges. Le potage ne peut être que très-nourriſſant.

JUS : ſubſtance liquide qu'on tire des viandes de boucherie, volaille, poiſſon, ou autres ſubſtances, par la coction ou par expreſſion, ou enfin par infuſion. Elle doit avoir des propriétés différentes, ſelon la qualité des ſubſtances dont elle eſt exprimée. On ſe ſert de jus, dans les cuiſines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera aux articles des diverſes ſubſtances qu'on emploie le plus à ces ſortes de choſes la maniere d'en tirer le jus.

Jus au caramel. Mettez dans une caſſerole un morceau de ſucre avec de l'eau & le faites bouillir

jusquà ce qu'il ſoit de la couleur dont vous voulez votre jus ; mettez-y un peu d'eau, & vous avez du jus dans un moment. On ne s'en ſert guères que dans un beſoin preſſant, & où l'on ne peut mieux faire, le goût n'en étant pas agréable.

Jus ſans viande. Quand on ſe trouve trop preſſé pour faire mieux, on prend de bon bouillon qu'on fait réduire ſur le feu & attacher comme le jus ordinaire ; & pour qu'il ne ſoit pas trop âcre, on y met un peu de lard fondu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les jus de viandes participent des qualités des animaux qui les ont fournies, & ces qualités ont été expoſées ſous les noms de ces animaux ; mais on doit regarder les jus de viandes, en général, comme très-nourriſſans, ſur-tout celui du bœuf ; celui du mouton, comme rafraîchiſſant & adouciſſant ; & celui de jambon, comme fort échauffant. Les perſonnes qui ſont délicates, ſenſibles, auxquelles toutes les qualités dominantes à un certain point nuiſent le plus ſouvent, ne doivent pas faire un uſage fréquent des jus de viandes, ſoit ſeuls, ſoit en aſſaiſonnement avec des légumes, ou d'autres viandes ; leur digeſtion en ſeroit retardée, & communément deviendroit mauvaiſe.

Les jus des plantes ou ſucs de racines ſont plus ſains ; mais ils ſont capables de nuire aux mêmes ſujets, en irritant, échauffant ou rafraîchiſſant trop.

[L A I]

LAIT : ſubſtance liquide, blanche, mêlée de parties graſſes & de *ſerum*, qu'on tire, par expreſſion ou par ſuccion des mammelles des animaux quadrupedes, & de la femme. Celui dont on fait le plus d'uſage, eſt le lait de vache ; en cuiſine, on n'en emploie pas d'autre.

Potage au lait. Faites bouillir du lait avec du ſu-

cre & du ſel, un peu de cannelle, quelques cloux, quand il aura bouilli, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait, & mêlez-les avec une cuillere, en tournant juſqu'à ce que le tout ſoit bien mêlangé, pour que le potage ne tourne pas; & dreſſez deſſus du biſcuit ou tranches de pain blanc très-minces.

Lait caillé & tremblant. Vous prendrez une chopine de bon lait, & gros comme un pois de préſure que vous délayerez dans une cuillerée de votre lait : vous y jetterez une goutte d'eau de fleurs d'orange & du ſucre à diſcrétion; vous mêlerez le tout enſemble; & vous poſerez votre compôtier ſur de la cendre ; vous le ferez enſuite rafraîchir dans le même compôtier, ſur de la glace pilée; & vous le ſervirez.

Lait cuit. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de lait; mettez-y le quart de crême, & faites réduire le tout à la moitié; mettez-y un peu de ſucre & une pincée de ſel; dreſſez-le dans une porcelaine, & ſervez-le.

Lait épais. Prenez du fromage en préſure : étant égoutté, paſſez-le par un tamis, en le frottant avec le dos d'une cuillere; vous le délayerez avec de la crême douce, & du bon lait, autant qu'il le faudra, pour qu'il devienne un peu clair; mettez-y du ſucre en poudre, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; vous le dreſſerez enſuite ſur une porcelaine, & vous le ſervirez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lait eſt un aliment nourriſſant & ſain, que les plus foibles eſtomacs digerent, & qui ſuffit pour ſoutenir des gens qui font peu d'exercice, & ne peuvent manger autre choſe. Mais il y a un très-grand nombre de perſonnes adultes auxquelles cet aliment eſt nuiſible, & qui ne le digerent pas; le plus ſouvent on en ignore la cauſe. Ainſi la prudence demande que l'on s'abſtienne du laitage quand on en a été incommodé pluſieurs fois de ſuite; car pour l'ordinaire il ne convient pas lorſ-

qu'on eſt ſujet aux indigeſtions, aux dévoiemens bilieux, aux rapports âcres & amers, à l'ardeur d'eſtomac, aux longues & mauvaiſes digeſtions. Quand on eſt d'un bon tempérament, on peut manger ce que l'on veut avec le lait; mais ſi on eſt délicat, ou qu'on ait un eſtomac foible, on évitera de manger, avec le laitage, des alimens fort acides, ſoit fruits cruds ou cuits, ſoit légumes & tous les mets où il entre beaucoup d'acides & d'épices.

LAITANCES : c'eſt, dans les poiſſons mâles, l'organe qui féconde les œufs des femelles de leur eſpece. C'eſt un manger for délicat.

Laitances, frites. Faites-les mariner avec ſel, poivre, vinaigre & eau; eſſuyez-les; farinez; faites frire, & ſervez garnies de perſil frit.

Laitances. (Ragoût de) au blanc en maigre. Mettez dans une caſſerole, beurre, oignons par tranches, carpe en tronçons; faites ſuer, ſans attacher; mettez-y de bon bouillon maigre, beurre frais, bouquet de perſil, ciboules, cloux, pointe d'ail; faites bouillir une heure; paſſez cette ſauce au tamis, & mettez-y cuire les laitances. Il ne faut qu'un quart d'heure. Quand la ſauce eſt réduite, courte & de bon goût, liez-la avec crême & jaunes d'œufs, jus de citron. Servez pour entremets.

Laitances. (Ragoût gras de) Faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; paſſez avec lard fondu, petits champignons, mouſſerons, truffes coupées, bouquet, poivre & ſel; mouillez d'un jus de veau, & laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon; mettez-y vos laitances; laiſſez mitonner. On le ſert ſeul pour entremets, ou pour des entrées aux laitances de carpes en gras.

Laitances. (Ragoût en maigre de) Faites-les blanchir; faites rouſſir un peu de farine avec petits champignons & truffes; paſſez le tout enſemble, & mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon; ajoûtez bouquet, ſel & poivre; laiſſez mitonner à petit

feu ; dégraiſſez ; mettez vos laitances ; faites mitonner ; achevez de lier d'un coulis d'écreviſſes ou autre. Il ſe ſert ſeul, comme deſſus, pour entremets ou pour des entrées en maigre.

Laitances. (Tourte de) Faites une abaiſſe de feuilletage ; foncez-en une tourtiere, & mettez dedans un ragoût de laitance ; couvrez d'une autre abaiſſe ; faites une bordure ; dorez & mettez au four. Quand elle eſt cuite, découvrez-la & y ajoûtez un peu de coulis ; recouvrez & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les laitances ſont un manger délicat & recherché, adouciſſant & nourriſſant ; malgré cela, nous conſeillons à ceux qui ont l'eſtomac foible, qui digerent avec peine, que les ſubſtances graſſes incommodent, de n'en pas manger beaucoup ; elles retarderoient leur digeſtion ou la rendroient mauvaiſe, parce qu'elles émouſſent les ſucs digeſtifs, comme les corps gras.

LAITUE : plante potagere. Il en eſt de pluſieurs eſpeces ; on les ſert en ſalades. Telles ſont la petite laitue, qui ne fait, pour ainſi dire, que commencer à lever ; la laitue pommée, la romaine & la crêpée. Les laitues ſont rafraîchiſſantes, humectantes ; elles calment l'âcreté des humeurs.

Laitues farcies à la dame Simone. Faites-les blanchir un moment ; égouttez, dépliez les feuilles ſans, qu'elles quittent le tronc, juſqu'à ce que vous ſoyez parvenu au petit cœur ; ôtez-le, & à ſa place mettez-y un morceau d'une farce fine de volaille ; ficelez vos laitues ; coupez par tranches deux livres de rouelle de veau ; foncez-en une caſſerole avec des bardes de lard, tranches d'oignons ; faites ſuer ſur le feu ; mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuez avec une cuillere ſur le fourneau, pour que cela rouſſiſſe un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon, avec ſel, poivre, cloux, laurier, baſilic, perſil & ciboules entieres. Arrangez vos laitues farcies dans une marmite ; mettez-y cette braiſe ; mouillez & faites

cuire. Si vous les voulez ſervir au blanc, tirez de la marmite ; ôtez les ficelles ; égouttez ; mettez dans une caſſerole avec un coulis blanc, & y faites mitonner vos laitues. Dans l'une ou l'autre maniere, dreſſez proprement, & ſervez chaud.

Laitues farcies frites. Procédez comme deſſus ; égouttez enſuite vos laitues ; battez quelques œufs en omelette ; trempez-y vos laitues une à une ; panez-les, & faites frire au ſain-doux de belle couleur ; ſervez ſur une ſerviette, garnies de perſil frit. Elles ſervent pour garnitures de groſſes entrées.

Laitues farcies au roux. Comme les précédentes ; mais au lieu d'un coulis blanc, on les ſert avec une eſſence de jambon. On peut encore les ſervir avec un ragoût de champignons, de truffes, ou de mouſſerons. On s'en ſert pour garnir des potages de ſanté. Alors au lieu de les faire cuire à la braiſe, on les fait cuire dans du bouillon bien nourri.

Laitues (Ragoût de) en gras. Prenez des cœurs de laitue pommée : faites blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez à l'eau fraîche ; égouttez bien, & mettez cuire dans une braiſe. Faites égoutter ; coupez-les en dés, & les mettez dans une caſſerole, avec de l'eſſence de jambon & un coulis clair ; laiſſez mitonner ; aſſaiſonnez de bon goût. On les ſert avec une éclanche, des filets, des fricandeaux, perdrix, poulardes, poulets, canards à la braiſe, comme les autres ragoûts de légumes, & toujours ſous les viandes.

Laitues (Ragoût de) en maigre. Faites-les cuire à l'eau blanche, & y faites la ſauce ſuivante. Prenez du beurre fin, un peu de farine, ſel, poivre & muſcade ; mouillez d'un peu de vinaigre & d'eau ; ajoûtez du coulis d'écreviſſes, ou autre coulis maigre : tirez vos laitues ; égouttez & les mettez dans cette ſauce : faites chauffer juſqu'à ce que le ragoût ſoit lié, & ſervez.

Laitues (Ragoût de montans de) Mettez dans une marmite de l'eau à moitié, avec du beurre manié de farine, quelques bardes de lard, oignons

piqués de cloux & de sel. Lorsque cela bout, mettez-y vos laitues; retirez-les à demi-cuites, & les mettez à la casserole, avec un coulis clair de veau & de jambon; faites mitonner; & ensuite, à feu peu vif, faites réduire; & lorsqu'il sera à propos, mettez-y du beurre manié de farine, de la grosseur d'une noix; assaisonnez de bon goût, sans laisser trop lier.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La laitue crue, ou en salade, est rafraîchissante, calmante, apéritive, assez nourrissante; mais elle demande un bon estomac; & quand on ne peut pas se rendre ce témoignage, ou qu'on mene une vie appliquée, sédentaire, il faut s'en priver: elle ne produiroit que des sucs grossiers, & rendroit les digestions des autres alimens imparfaites. La laitue cuite est moins rafraîchissante que la crue; mais outre qu'elle possede encore un peu de cette qualité, elle adoucit, calme, nourrit, se digere assez facilement; elle convient aux personnes sujettes aux irritations & ardeurs de l'estomac & des intestins; mais il faut qu'il y entre peu de beurre & de jus.

LAMPROIE: poisson. On en distingue de deux especes; celle de riviere, & celle de mer: toutes deux ressemblent à une grosse anguille. Dans le printems elles sont tendres, délicates & de bon goût; en toute autre saison elles sont insipides dures & coriaces.

Lamproie à la sauce douce. Faites cuire dans une sauce pareille à celle ci-dessous, & servez avec un jus de citron, ou ajoûtez-y le sang; faites faire un bouillon, pour lier la sauce; & servez garni de persil frit.

Lamproie à la sauce rousse. Coupez-la par tronçons; mettez du beurre, persil, ciboules & fines herbes hachées, sel & poivre avec les tronçons dans une casserole; remuez bien le tout; panez & faites griller à petit feu; servez avec une sauce rousse, que vous faites avec farine frite, ciboules, persil & champignons hachés, quelques capres, un anchois, poivre & sel; mouillez de bouillon de poisson; liez d'un coulis d'écrevisses ou autres,

& ſervez dans cette ſauce des tronçons grillés.

Lamproie aux champignons. Mettez des champignons dans une caſſerole, avec beurre, bouquet, perſil, ciboules, gouſſe d'ail, cloux, thym, laurier, baſilic, une lamproie coupée par tronçons, une pincée de farine, une chopine de vin rouge, ſel & gros poivre; faites réduire à courte ſauce; mettez-y le ſang de la lamproie qu'il faut ſaigner avant; faites lier; ſervez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits.

Lamproie frite. Faites-la mariner; poudrez de farine, & faites frire au beurre affiné.

Lamproie grillée à l'huile. Faites griller; mettez huile, vinaigre, ſel & gros poivre, moutarde fine, un anchois, capres hachées & un peu de perſil; battez le tout; mettez cette ſauce dans une ſauciere ſur un plat, & autour les tronçons de lamproie. On la ſert auſſi grillée à ſec.

Lamproie grillée avec une ſauce douce. Faites une ſauce avec du vinaigre ou du vin, un morceau de ſucre, cannelle en bâton, une feuille de laurier: faites bouillir le tout; retirez la cannelle & le laurier, & ſervez comme la précédente.

Lamproie. (Ragoût de) Saignez-la, gardez le ſang; faites-la dégorger dans l'eau chaude; coupez & paſſez les tronçons au roux avec beurre, farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, bouquet de fines herbes, laurier; laiſſez cuire; mettez le ſang pour lier, & quelques capres.

Observation medecinale.

La lamproie jeune, tendre, & tirée au pritems d'eaux pures & vives, eſt un manger ſavoureux, délicat & fort recherché. Les bons eſtomacs; les gens qui font de l'exercice la digerent bien, & elle devient nourriſſante pour eux; mais ſa graiſſe la rend indigeſte pour les eſtomacs foibles, les gens qui menent une vie ſédentaire. Ils feront bien de s'en abſtenir, quoique la maniere de la préparer corrige en partie les qualités nuiſibles.

LANGOUSTE: écreviſſe de mer, qui a les mêmes

propriétés que celles de riviere, & qui eſt ſuſceptible des mêmes apprêts.

Langouſtes à la ſauce blanche. Faites-les cuire, & les paſſez au beurre blanc avec perſil haché, bouillon de poiſſon, de la purée aux pois, ſel & poivre; laiſſez mitonner, & liez la ſauce avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus; ou mettez-y un coulis de champignons.

Langouſtes au court-bouillon; (voyez *Carpe*,) & ſervez garnies de pattes de langouſtes marinées avec perſil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La langouſte a la chair ſavoureuſe, mais de difficile digeſtion, & échauffante; elle approche de celle de l'écreviſſe, & eſt un peu plus délicate; elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac.

LANGUE: partie qui, dans les quadrupedes, leur ſert principalement à faire paſſer ſous les dents les alimens dont ils ſe nourriſſent, & à faciliter la déglutition de ces alimens & de l'eau qu'ils boivent. Cette partie, pour l'ordinaire, eſt de bon goût, & eſt ſuſceptible de beaucoup d'apprêts. Nous donnerons ici les principaux.

Langue de bœuf à la braiſe. Prenez des langues, & les mettez ſur la braiſe ou à l'eau bouillante, pour les peler plus facilement; lardez-les de gros lard, & de lardons de jambon crud; faites cuire à une bonne braiſe feu deſſus & deſſous, pendant environ dix heures; égouttez-les enſuite; dégraiſſez-les bien, & ſervez par-deſſus un bon coulis de champignons, ou ragoût de chempignons, truffes, morilles & mouſſerons aſſaiſonnés de bon goût, avec un jus de citron ou d'orange. Vous pourrez auſſi garnir ou de tranches de langues, ou de fricandeaux, ou de quelques marinades, de côtelettes de veau, ou de poulets, ou ſimplement de perſil frit. On peut faire de même pour les langues de veau & de cochon, ou les farcir ſans les larder, & les ſervir avec le même ragoût.

Langue de bœuf à la braiſe en miroton. Faites cuire à très-petit feu, avec ſel, poivre, bouquet, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, cloux, oignons, racines, & du bouillon, ce qu'il en faut pour mouiller la langue : étant cuite, ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches ; dreſſez ſur un plat, & faites bouillir doucement dans la ſauce ſuivante. Mettez dans une caſſerole de l'échalotte & un peu d'ail écraſés enſemble, une cuillerée de bouillon, deux de coulis, ſel & poivre ; faites faire un bouillon à cette ſauce ; paſſez-la dans un tamis ; ajoûtez-y un filet de vinaigre.

Langue de bœuf à la broche. Faites cuire comme celle à la braiſe en miroton ; ôtez-en la peau ; piquez-la de menu lard, & la mettez à la broche. Quand elle ſera de belle couleur, ſervez-la avec la même qu'au ſuſdit article. On peut la ſervir auſſi avec un ragoût de champignons. Les langues de veau & de cochon, à la broche, s'apprêtent & ſe ſervent de même.

Langue de bœuf aux concombres. Faites-les blanchir & cuire à la braiſe comme ci-deſſus ; ôtez la peau, & laiſſez refroidir ; faites un ragoût de concombres. (Voyez *Concombres.*) Mettez la moitié de ce ragoût dans un plat ; coupez votre langue par tranches, que vous arrangez deſſus ; faites-leur prendre le goût de ce ragoût ; & pour ſervir, mettez par-deſſus la moitié du ragoût qui reſte. La langue de veau qu'on ſert avec une ſauce hachée, ſe cuit de même.

Langue de bœuf au Parmeſan. Faites-la dégorger & blanchir, & cuire enſuite dans du bouillon bien aſſaiſonné. Etant cuite, ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches, & la mettez dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction ; faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce ; mettez la moitié de cette ſauce dans un plat ; rapez deſſus du Parmeſan, & y mettez vos tranches de langue ; mettez par-deſſus le reſte de la ſauce ;

couvrez d'autre Parmeſan rapé ; faites glacer au four, ou ſur un couvercle de tourtiere.

Langue de bœuf en breſole. Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié à l'eau bouillante ; ôtez-en la peau ; coupez-la en filets minces que vous mettez dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons ; le tout haché fin, ſel & gros poivre, huile fine ; & faites cuire à très-petit feu. Quand le ragoût bouillira, ajoûtez un verre de vin blanc ; dégraiſſez ; mettez un peu de coulis ; & ſi la ſauce n'eſt pas aſſez piquante, ajoûtez-y un jus de citron.

Langue de bœuf en hatelettes. Faites-la dégorger dans l'eau, & blanchir à l'eau bouillante ; & cuire enſuite avec du bouillon, ſel, poivre, deux oignons, bouquet de fines herbes ; retirez-la preſque cuite ; ôtez-en la peau, & la laiſſez refroidir ; coupez-la en tranches quarrées d'un doigt de longueur ; mettez ces tranches dans une caſſerole avec autant de lard coupé de même ; paſſez le tout avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, gouſſe d'ail, le tout haché menu, une pincée de farine, & mouillez de bouillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne. Quand le ragoût eſt cuit, & que la ſauce ſe lie, mettez-y quatre jaunes d'œufs, pour la lier mieux ; laiſſez refroidir ce ragoût. Paſſez enſuite vos tranches avec une tranche de lard à chacune dans des hâtelettes ; trempez-les dans leur ſauce ; panez, & faites griller de belle couleur ; arroſez de tems en tems avec des gouttes de lard brûlant, pour qu'elles ne ſe deſſéchent pas ; & ſervez à ſec.

Langue de bœuf parfumée. Salez-la, après avoir coupé le gros bout & l'avoir lavée ; laiſſez-la dans ſon ſel trois ou quatre jours, & la mettez enſuite à la cheminée juſqu'à ce qu'elle ſoit ſéche. Elle ſe conſervera tant qu'on voudra.

Langue de bœuf. (*Pâté de*) Faites tremper toute une journée une langue ; lavez-la enſuite à l'eau tiéde ; faites-la blanchir à l'eau bouillante, & la met-

tez à l'eau fraîche ; faites-la enſuite cuire dans une marmite, avec de l'eau avec un quarteron de beurre, demi-livre de graiſſe de bœuf, ſel, quelques oignons & de la mignonette ; écumez-la bien. Etant cuite, laiſſez-la refroidir ; ôtez-en la peau ; lardez-la de gros lardons de lard & jambon ; coupez-la par tronçons ; dreſſez dans une tourtiere un pâté de pâte fine ; mettez d'une farce quelconque, au fond, avec quelques tranches de jambon & la langue par-deſſus ; couvrez de même farce, bardes de lard & tranches de veau battu, & le tout d'une autre abaiſſe ; mettez au four pendant ſix heures. Le pâté étant cuit, dégraiſſez & mettez dedans une ſauce hachée.

Langue de bœuf. (*Ragoût de*) Faites cuire à l'eau avec ſel & poivre, ou paſſez-la ſeulement ſur la braiſe, pour en ôter la peau, piquez-la de petit lard, & la faites cuire à la broche, en l'arroſant de beurre, avec ſel, poivre & vinaigre ; coupez-la enſuite par groſſes tranches, & faites-leur faire quelques bouillons dans une remolade faite d'anchois, capres, perſil, ciboules, le tout haché menu, & paſſé au jus de bœuf bien aſſaiſonné, & un filet de vinaigre. Cuite de même & par tranches, on la ſert avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, ſel, poivre, beurre & lard fondu, ou on laiſſe mitonner les tranches. On apprête de même les langues de veau.

Langue de bœuf, (*Ragoût de*) *pour entrée.* Faites cuire comme deſſus, pour en ôter la peau ; lardez de gros lardons en travers ; mettez à la braiſe pour les faire cuire : en les ſervant, fendez-les tout du long, pour que le lard paroiſſe ; jettez pat-deſſus un ragoût de truffes, ou un bon coulis bien dégraiſſé.

Langue de bœuf. (*Tourte de*) Coupez une langue de bœuf ſalée par tranches bien minces ; rangez-les dans une tourtiere ſur une abaiſſe de pâte fine ; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, un peu de lard rapé ; couvrez d'une abaiſſe pareille à la premiere ; faites cuire. Quand elle eſt à moitié cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil ; ache-

vez de faire cuire, & servez avec un jus de citron.

Langues de carpes. Ce qu'on appelle communément langues de carpes, sont proprement le palais de ce poisson. C'est un morceau fort délicat; on en fait des tourtes.

Langues de carpes. (*Tourte de*) Elle se fait de même que la tourte de laitances de carpes; si ce n'est que dans celles-ci on peut mettre des yeux & des cervelles de ce poisson. Les truffes y sont fort bonnes avec un jus de citron en servant. (Voyez ci-dessus au mot *Laitances*.) Quant aux qualités de cet aliment, elles sont les mêmes que celles de la carpe & des laitances.

Langues de cochon. Les langues de cochons se mettent à la braise, comme celles de bœuf, & se servent aux mêmes sauces. Pour le mieux, on les mange salées & fumées.

Langues de cochon fourrées. Echaudez-les & leur ôtez la premiere peau; essuyez & coupez un peu du gros bout; prenez ensuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de poivre, sel, fines herbes, un lit de langues, en les pressant bien, & de suite lit par lit; bouchez bien le pot, & les laissez une semaine; retirez-les ensuite, & les faites égoutter de la saumure; ou bien faites sécher du geniévre verd au four, du laurier, de la coriandre, thym, basilic, fines herbes, romarin, sauge, persil, ciboules. Le tout étant bien sec, pilez-le dans un mortier; passez au tamis; mêlez le tout avec sel & salpêtre pilé, & les arrangez dans un pot comme ci-dessus. Ne les retirez qu'au bout de six à sept jours. Quand elles seront bien égouttées, enveloppez-les de chemises de cochon de leur longueur; liez-les & les suspendez à la cheminée, pendant quinze ou vingt jours. Quoiqu'elles puissent se garder pendant un an, il vaut mieux les manger au bout de six mois. Pour cela, faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge, sel, poivre, girofle, ou à la braise. On les sert comme on veut, par tranches ou entieres, & froides pour entremets.

Langues de mouton à la cuisiniere. Faites-les griller ; mettez dans une casserole de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade ; tournez cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, & servez-la avec les langues.

Langues de mouton à la Gasconne. Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau ; coupez-les en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché menu ; mettez par-dessus une couche de filets de vos langues, sel & gros poivre, un peu de coulis, & une seconde couche ; panez ; faites cuire, & prendre couleur dans le four ou sous un couvercle de tourtiere. Avant de servir, pressez-y un jus de citron.

Langues de mouton à la poële. Faites-les cuire à l'eau ; ôtez la peau ; mettez dans une casserole des tranches de veau & jambon, les langues par-dessus, avec sel & gros poivre, persil, ciboules, ail & champignons ; le tout haché menu & lard fondu ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braise à très-petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne. Cuites, dressez-les dedans un plat ; ajoûtez à la sauce un peu de coulis ; dégraissez-la, & la passez au tamis ; si elle est de bon goût, mettez-y un jus de citron, & servez sur les langues.

Langues de mouton à la sauce douce. Blanchissez-les bien de farine, & les faites frire dans la poële, avec du beurre fin ; dressez-les sur un plat ; prenez du vinaigre, du sucre, un peu de sel, canelle & un peu de citron ; faites bouillir le tout ensemble : quand cette sauce est cuite, mettez-y un peu de poivre blanc & de jus de citron.

Langues de mouton à la sauce hachée. Faites-les cuire à l'eau ; parez-les & les fendez à moitié ; mettez-les dans du bouillon gras mitonner une demi-heure ; trempez-les ensuite dans l'œuf battu ; panez-les, & les trempez ensuite dans de la graisse,

& repanez encore ; faites griller, & servez avec une sauce hachée, ou sauce à l'échalotte, ou sauce au verjus.

Langues de mouton en caisse. Prenez six langues de mouton cuites à l'eau ; parez-les & les passez au lard fondu, avec persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché : laissez-les refroidir ; faites une farce de blanc de volaille, avec lard blanchi, persil, ciboules & jaunes d'œuf, mie de pain trempée dans la crême ; le tout assaisonné de bon goût. Foncez une caisse de cette farce ; arrangez dessus les langues, & les couvrez de la même farce : unissez le tout avec de l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles seront cuites & bien colorées, dégraissez & mettez dessus une bonne essence avec un jus de citron.

Langues de mouton en hâtelettes. Faites cuire à l'eau, & coupez en morceaux quarrés ; passez-les, avec beurre fin, sel & poivre, persil, ciboules & champignons hachés ; mouillez avec du coulis, ou une pincée de farine mouillée de bouillon ; laissez épaissir la sauce ; faites lier encore avec deux jaunes d'œuf, & laissez refroidir ce ragoût : embrochez ensuite vos morceaux dans des hâtelettes, & les trempez dans la sauce ; de sorte qu'ils la prennent toute : panez & faites griller en les arrosant d'un peu de beurre fondu. Servez à sec embrochées.

Langues de mouton en papillotes. Faites cuire à l'eau ; ôtez la peau, & mettez mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché, moitié d'un citron en tranches & huile fine ; coupez-les ensuite en deux ; mettez chaque moitié avec un peu de l'assaisonnement dans du papier blanc frotté d'huile, une barde de lard dessus & dessous ; pliez le papier tout-au tour, pour que rien n'en sorte, & faites cuire sur le gril à petit feu ; & servez avec le papier.

Langues de mouton fourrées. On fait aussi des langues de mouton fourrées. (Voyez ci-dessus

Langues de cochon.) Les langues de mouton de Troyes ſont eſtimées ſur-tout.

Langues de mouton grillées. Salez & panez, & les faites griller; & leur faites une ſauce avec verjus, bouillon, champignons, ſel & poivre, farine frite, muſcade, citron que vous faites bouillir enſemble. On peut auſſi les ſervir avec un ragoût de champignons, & leur y faire prendre un bouillon avant de ſervir.

Langues de mouton. (*Ragoût de*) Faites rôtir ſur le gril vos langues; ſaupoudrez de ſel, mie de pain & poivre blanc; faites d'autre côté un ragoût de champignons, rognons de mouton, tettine de vache, le tout aſſaiſonné de bon goût, avec bouquet de fines herbes, & paſſé avec beurre fin. Le ragoût cuit, liez-le avec un peu de farine frite; mettez-y les langues mitonner, & ſervez chaud.

Langues de mouton. (*Tourte de*) Faites-les blanchir; ôtez-en la peau, & les faites cuire dans une braiſe; mettez-les refroidir; foncez une tourtiere de pâte briſée; faites une farce de volaille cuite à la broche, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, & poivre, & mie de pain trempée dans la crême & jaunes d'œuf; mettez de cette farce ſur l'abaiſſe; arrangez deſſus vos langues coupées en filets; couvrez de la même farce, bardes de lard & beurre ſur le tout; couvrez d'une ſeconde abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire; dégraiſſez & mettez une bonne eſſence & jus de citron.

Langues de veau à la broche. Etant à demi-cuites dans la braiſe, ôtez la peau; piquez-les de menu lard; paſſez une brochette dans le milieu; attachez-les à une broche, & les faites cuire. Etant cuites & de belle couleur, mettez une eſſence de jambon au fond du plat, & ſervez deſſus les langues. On les ſert auſſi avec une poivrade au lieu d'eſſence.

Langues de veau farcies. Faites un trou dedans avec un couteau bien mince, & paſſez le doigt dans toute leur longueur; faites une farce avec

blanc de volaille, jambon cuit, champignons, persil, ciboules, sel, & poivre, muscade, lard blanchi, graisse de bœuf, mie de pain trempée dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché & bien mêlé, & pilé ensuite dans un mortier; farcissez-en les langues par le côté de l'ouverture; liez cette ouverture; pelez-les à l'eau chaude; faites-les cuire à la braise, avec oignons, panais & carottes. Etant cuites, égouttez-les, & servez avec un ragoût par-dessus. On peut, étant à demi-cuites, mettre dans cette braise une gtande cuillerée de jus de bœuf; ce qui les rend plus moëlleuses, & achever de les faire cuire. On les sert avec un ragoût de ris de veau bien dégraissé & lié d'un coulis de veau & jambon, ou avec un ragoût de jambon, (voyez *Jambon;*) ou une sauce hachée, (voyez *Sauce;*) ou avec un ragoût de chicorée & de concombres. (Voyez aux articles *Chicorée* & *Concombres.*)

Langues de veau : différentes façons de les apprêter. On les mange rôties avec une sauce douce. (Voyez *Sauce.*) On les frit, après les avoir bien farinées, & on les fait mitonner dans la sauce douce avec truffes & mousserons. On les sert enfin, comme on a dit des langues de bœuf, pour entrée.

LAPIN : animal connu. On en distingue de deux sortes, le *demestique* & le *sauvage*. Il n'y a de bons lapins que ceux de la seconde sorte. Quoiqu'il y ait beaucoup de rapport entre cet animal & le liévre, sa chair a un goût tout différent; elle est aussi plus tendre & plus succulente. Le lapin vaut mieux l'hiver que l'été. Pour distinguer un jeune lapin d'un vieux, tâtez-lui les jointures des pieds de devant, au-dessus du genou : si vous y trouvez une petite grosseur comme une lentille, le lapin est sûrement jeune : d'autres regardent à la tête & à l'oreille, parce que le jeune lapin a le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre que le vieux; mais ces marques sont équivoques : d'ailleurs il faut ou beaucoup d'ha-

bitude pour les distinguer ou des objets de comparaison.

Lapins à la bourgeoise. Coupez par membres ; passez au beurre avec bouquet garni, champignons, culs d'artichauts blanchis ; passez le tout avec une pincée de farine, bouillon & verre de vin blanc, sel & poivre : la sauce étant réduite, liez de trois jaunes d'œufs délayés dans du bouillon, avec un peu de persil haché.

Lapins à l'Angloise. Habillez-les, & coupez les quatre pattes : desossez les cuisses : faites une farce de leurs foies, avec lard blanchi, sel & poivre, fines herbes & fines épices : hachez le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : ajoûtez-y quelques jaunes d'œufs pour lier : farcissez-en les lapins ; pliez-les ensuite en deux, & leur cousez la tête entre les jambes : foncez une casserole de tranches de bœuf, & bardes de lard : mettez vos lapins dessus avec sel & poivre, fines herbes & épices : recouvrez comme dessous ; couvrez la casserole ; faites suer, feu dessus & dessous : mouillez ensuite de bouillon, & laissez cuire.

Lapins à la Polonoise. Dépouillez deux lapereaux moyens, mettez les foies à part : desossez-les tout-à-fait, excepté la tête & le cou : faites une farce de leurs foies, avec blanc de volailles cuites, lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché & lié avec des jaunes d'œufs, sel & poivre : étendez les lapereaux sens-dessus-dessous, couvrez-les par-tout de farce que vous unirez avec de l'œuf battu ; mettez par-dessus des lardons de lard, jambon, truffes & jaunes d'œufs durs : roulez-les ensuite, commençant par les cuisses : faites cuire dans une braise blanche de veau & jambon couverts de bardes de lard, mouillés de jus & bouillon, & d'un verre de vin de Champagne : faites cuire à petit feu ; passez la sauce au tamis ; dégraissez & ajoûtez un peu de coulis : servez à sauce courte & de bon goût.

Lapins à la Rossane. Prenez-en un ou plusieurs,

& le dépecez : piquez-les de gros lard assaisonné ; passez-les au lard fondu, avec de la farine : mettez bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet : faites cuire ; la sauce étant liée, servez avec un jus d'orange.

Lapins à la Saingaraz. Piquez-les proprement & les faites rôtir : ayez des tranches de jambon battues ; passez-les avec un peu de lard & de farine, bouquet, bon jus point salé, un filet de vinaigre ; liez la sauce d'un peu de coulis, & quelques croûtes ; coupez les lapins en quatre ; dressez-les, le ragoût dégraissé par-dessus.

Lapins à l'Italienne. Il faut prendre comme pour ceux à l'Espagnole. Quand ils sont cuits, on les leve par filets avec un couteau, & on met ces filets à mesure dans une essence, & un peu de la sauce où ils ont cuit, bien dégraissée ; & l'on sert avec un jus d'orange : au défaut d'essence, on met du coulis dans la sauce ; on lui fait faire un bouillon pour la bien dégraisser : on la passe au tamis ; on met dedans les filets, & l'on sert.

Lapins au coulis de lentilles. Coupez par membres, & faites cuire avec bon bouillon, petit lard, bouquet, sel, peu de poivre : faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon sans sel : étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur bouillon : retirez le lapin & le petit lard de la cuisson : passez la sauce dans le coulis de lentilles ; réduisez-la sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit assez lié pour servir.

Lapins au gîte. Choisissez des lapereaux de bon fumet ; dépouillez-les en conservant les pattes : vuidez-les, & ôtez-leur, sans les défigurer, quelques os des reins, pour pouvoir les plier, comme s'ils étoient au gîte : faites une farce comme celle pour les lapereaux en bresole, & les farcissez : troussez-les ensuite, de maniere que les quatre pattes se trouvent jointes à la tête : piquez-les ensuite de moyen lard : faites cuire à une braise, comme à l'article *Brezole* : égouttez ensuite leur bouillon au clair dans

une autre casserole, & le faites cuire au caramel: faites-y glacer vos lapereaux, comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, laissez attacher le reste de leur bouillon; mettez-y un peu de jus, & une caraffe de vin de Champagne, pour détacher ce caramel: écumez & dégraissez, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapereaux.

Lapins au gratin. Coupez un lapereau par membres; foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau & jambon coupées bien égales: mettez dessus les membres de lapereau, peu de sel; couvrez de bardes de lard; faites cuire à la braise avec bouquet, girofle, basilic & laurier: hachez le foie avec persil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs, lard rapé, sel & poivre: mettez de cette farce dans un plat, & faites attacher sur un petit feu; retirez-la ensuite, & en égouttez la graisse. Quand le lapereau est cuit, tirez-le avec le jambon; dégraissez la sauce; mouillez-la d'un peu de coulis & de jus; faites-lui faire un bouillon: dégraissez-la & la passez au tamis: dressez les morceaux de lapereau sur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau: mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer, la sauce par-dessus qui doit être claire.

Lapins au jambon. Faites-les cuire à une braise comme dessus; faites un ragoût de jambon, autrement dit *Saingaraz*, comme ci-dessus à l'article *Lapins à la Saingaraz*: tirez les lapins de la casserole; faites-les égoutter, & les mettez mitonner dans la Saingaraz, & servez le ragoût par-dessus.

Lapins aux champignons. Ce ragoût se fait de même que celui aux truffes. (*Voyez ci-après*).

Lapins aux fines herbes. Faites refaire trois ou quatre lapereaux; hachez leurs foies avec champignons, truffes, persil, ciboules, sel & poivre, muscade, lard rapé: pilez le tout; coupez la tête & le bout des cuisses; farcissez vos lapins de cette farce & de fines herbes; accolez-les deux à deux, & les mettez à la broche, bardez de tranches de lard, de veau & jambon: enveloppez-les d'une

feuille de papier, & faites cuire; servez-les avec une essence de jambon, ou coulis clair.

Lapins aux navets piqués. Coupez par membres piqués de petit lard; mettez à la casserole avec une tranche de jambon, bouquet & bouillon : faites-le cuire & le glacez; tournez des navets en amandes : faites-les blanchir & cuire ensuite avec du bouillon, jus & sel; mettez-les ensuite dans une bonne essence, & du bouillon dans la casserole où se cuit le lapin : détachez ce qui reste; passez-le au tamis, & le mettez dans l'essence : dressez le lapin, le ragoût de navets autour.

Lapins aux pois. Coupez-les par membres; passez-les ensuite avec bon beurre, un litron & demi de petits pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers, bouquet qu'on ôte en servant, ainsi que les champignons & le jambon; mouillez ce ragoût de moitié jus & bouillon, avec du coulis; & faites cuire; de sorte que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Lapins aux truffes. Faites cuire des lapins en casserole, conmme on l'a dit plus haut; passez d'autre côté des truffes avec un peu de beurre fondu : mouillez de moitié jus de veau & essence de jambon; laissez-les mitonner pendant un quart d'heure; dégraissez & liez de coulis : égouttez les lapins, & les mettez dans le ragoût de truffes; & quand vous les servez, mettez le ragoût par-dessus.

Lapins. (*Boudin de*) Faites bouillir trois demi-septiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du persil, ciboule entiere, thym, laurier & basilic; faites réduire au tiers, passez-le au tamis, & y mettez plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne de porc coupée en petits morceaux, un peu de sel & d'épices; mêlez-y dix ou douze jaunes d'œufs; faites chauffer le tout à petit feu, & remuez sans cesse. Quand le tout est bien mêlé sans être trop chaud; entonnez-les dans des boyaux de porc bien nets, de la longueur d'environ huit pouces, qu'on ne remplit qu'aux deux tiers,

parce qu'en cuiſant, la farce renfle & feroit crever les boudins : faites-les cuire à l'eau bouillante environ un quart d'heure. Si en les piquant, il en ſort de la graiſſe, ils ſont cuits à point ; mettez-les à l'eau fraiche, & faites-les griller au beſoin. Ils ſe ſervent à ſec pour hors-d'œuvres

Lapins en brezoles. Prenez deux lapereaux, coupez-les en quatre, deſoſſez-les, levez-en la chair que vous mettrez à part, & conſervez la peau : faites une farce de la chair & des foies, avec graiſſe de veau, bœuf & lard blanchi, ſel, poivre, fines herbes, épices, capres hachées : pilez le tout dans un mortier ; ajoûtez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout ; étendez les morceaux de la peau qui ſe trouve entre la premiere peau & la chair ; mettez deſſus de la farce, roulez-les, & les ficelez : faites-les cuire à la caſſerole dans une braiſe, avec carottes, panais, laurier, coriandre ; mouillez de bouillon, & faites cuire à petit feu : étant cuit, égouttez ces brezoles de leur jus, que vous mettrez dans une autre caſſerole ; mettez avec les brezoles une eſſence de jambon, des mouſſerons hachés que vous ferez mitonner : faites attacher le jus de votre braiſe, mouillez encore de jus ; dreſſez avec les brezoles, une échalotte hachée, & jus de citron ſur le tout.

Lapins en caſſerole. Coupez-les en quatre ; gardez les foies ; piquez de gros lard & lardons de jambon ; faites une braiſe comme ci-deſſus ; mettez-y les membres de lapins, & mettez au four, ou couvrez la caſſerole d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus & deſſous. Ayez un coulis de veau & de jambon, où vous aurez fait cuire des racines, champignons & truffes, & fini à l'ordinaire. Pilez les foies au mortier, & les délayez avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez enſuite dans la caſſerole au coulis ; faites chauffer, & paſſez le tout à l'étamine. Vos lapins étant cuits, faites les égoutter, & les mettez dans votre coulis mitonner un peu avant de ſervir ; dreſſez dans un plat le coulis par-

dessus. Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins.

Lapins en esclope. Faites cuire des lapins à la braise; faites d'autre côte, un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mousserons. (Voyez aux articles *Braise* & *Ragoût.*) Vos lapins cuits & égouttés, mettez-les dans le ragoût, & les y laissez refroidir : foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée; mettez-y votre ragoût de lapins; couvrez d'une autre abaisse; finissez à l'ordinaire, & mettez au four. Il faut que le poupeton soit sec, alors vous le renversez dans un plat, & y faites un trou au milieu, où vous mettez un petit coulis à clair; & servez pour entrée. Toutes sortes de viandes, volailles & gibier à la braise, avec des ragoûts, se mettent de même en esclope ou poupeton.

Lapins en fricassée de poulets. Coupez-les par membres, & les faites dégorger long-tems à l'eau; faites-les cuire comme la poitrine de veau, en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* cet apprêt.)

Lapins en giblotte. Habillez & coupez par membres vos lapins, passez-les avec un morceau de beurre, bouquet, champignons & culs d'artichauts; mouillez d'une chopine de vin blanc, un peu de jus, & faites cuire à petit feu. Etant presque cuits, liez d'un coulis; dégraissez-les, & servez.

Lapereaux (Cuisses de) à la Mailli. Prenez les cuisses de deux forts lapereaux, élargissez le dedans le plus que vous pourrez, sans les percer; prenez ensuite les filets de ces lapereaux que vous couperez en dés; maniez-les avec un peu de persil, ciboules, champignons, sel & gros poivre; remplissez-en le dedans des cuisses; cousez-les pour que rien n'en sorte : faites cuire à la braise, avec bouillon & un verre de vin de Champagne, à petit feu, le carcasses avec. Quand tout est cuit à propos, dressez-les cuisses, passez leur sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y une cuillerée de coulis, & servez avec les ucisses.

Lapins en papillotes. Coupez-les en cinq mor-

ceaux, caſſez les gros os ; faites une farce avec le foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ail, échalotte, le tout haché, ſel & gros poivre ; mettez ſur du papier huilé une barde de lard, un peu de farce, un morceau de lapin, & par-deſſus de la farce avec une barde de lard ; enveloppez le tout dans votre papier, comme une papillote ; faites-en de même des autres morceaux. Mettez un grand papier huilé ſur le gril, les papillotes par deſſus, & faites griller à petit feu. Cuits, ſervez-les à ſec avec leur papier.

Lapins (Filets de) à l'Eſpagnole. Levez-les bien menus ; foncez une caſſerole de bardes de lard avec perſil, ciboules, champignons, ail, baſilic, le tout haché menu, huile mêlée avec un peu de lard fondu ; mettez par-deſſus un lit de filets, ſel & gros poivre, enſuite même aſſaiſonnement comme deſſous, & filets ; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe : égouttez bien vos filets, faites-leur prendre goût dans une ſauce à l'Eſpagnole, & ſervez.

Lapins & lapereaux rôtis. Dépouillez, vuidez & laiſſez dedans les foies ; faites-les refaire ; piquez de menu lard ; mettez à la broche, & ſervez cuits & de belle couleur.

Lapins & lapereaux. (Tourte de) Coupez par morceaux, paſſez-les au lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ſel, poivre, ciboulettes, muſcade & bouillon, & laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe fine, garniſſez-la de morilles, truffes, lard pilé ; mettez-y les lapins ; recouvrez d'une pareille abaiſſe ; faites cuire à demi : à moitié de la cuiſſon, mettez-y la ſauce, où ont cuit les lapereaux, & en ſervant, un jus d'orange.

Lapins marinés. Coupez les par membres ; faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les ſervez de même. (Voyez à l'article *Cervelle.*)

Lapins. (Pâté chaud de) Coupez les têtes ; ſéparez les foies, piquez les lapins de gros lard aſſaiſonné de ſel & poivre, épices, fines herbes, perſil

persil & ciboules : dressez le pâté à l'ordinaire. Foncez-le de lard rapé, avec sel, poivre, fines herbes & épices; arrangez-y vos lapins coupés par moitié; assaisonnez dessus comme dessous; ajoûtez-y un bouquet, couvrez de tranches de veau, bardes de lard, lard rapé; couvrez; dorez & mettez au four. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, oignons, carottes, & les foies pardessus; laissez suer. Quand vos foies ont senti la chaleur, retirez-les, & les pilez; poussez ensuite le coulis : quand il est attaché, mettez-y un peu de lard fondu, une pincée de farine; remuez & mouillez de jus, assaisonnez-le de fines herbes, ciboules entieres, cloux, persil, champignons & truffes, deux ou trois petites croûtes de pain; laissez mitonner une demi-heure, retirez-en le veau & le jambon; délayez-y les foies; passez ce coulis à l'étamine, & le conservez chaud; sans bouillir. Le pâté cuit, ouvrez-le, ôtez-en les tranches de veau, dressez-le dans un plat; jettez-y votre coulis, & servez chaud pour entrée.

Lapins (Pâté de) froid. Cassez les os des lapinss piquez-les de gros lard & jambon; assaisonnez comme dessus; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard pilé, sel & poivre, fines herbes & épices; couvrez dessus comme dessous, façonnez votre pâté & faites cuire. Les pâtés de dindons, canards, perdrix, faisans, sarcelles, beccasses, poulardes, oisons, & autres, se font de même.

Lapins. (Ragoût de) Prenez-le de moyenne grosseur; coupez-le par membres; cassez les gros os; mettez-les dans une casserole, avec champignons, ris de veau blanchis, truffes, bouquet, tranches de jambon; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne, un peu de coulis; faites cuire à petit feu; dégraissez; pressez dans la sauce, suffisamment réduite, un jus de citron; servez le lapin au milieu, la garniture autour.

Lapereaux. (Terrine de) Otez les têtes; coupez-les

en quatre, & les bardez; foncez une casserole de veau & jambon; passez les lapereaux au lard fondu, & les arrangez dans la casserole avec sel, poivre, bouquet, racines, oignons, girofle, pointe d'ail; couvrez de bardes de lard; faites cuire à petit feu dans leur jus; dressez-les dans une terrine; mettez du coulis dans leur sauce; faites-lui faire quelques bouillons pour le dégraisser; passez au tamis; mettez-y deux jus d'orange, & servez sur les lapereaux.

Lapereaux à l'eau-de-vie. Coupez par membres deux petits lapereaux, cassez les os; mais de sorte qu'ils se tiennent dans leur état; passez-les au lard fondu, avec bouquet, oignons, tranches de jambon, deux verres d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu; laissez le ragoût sur le feu, & le remuez toujours, jusqu'à ce que l'eau-de-vie s'éteigne d'elle-même; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu; dégraissez-le, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lapereau pris dans les lieux secs, où il vit d'herbes peu aqueuses, tendre, ferme & bien cuit, est un aliment savoureux, leger, délicat, aisé à digérer, & nourrissant; il convient à tout le monde, sur-tout rôti; & on peut le donner aux convalescens, à qui la nourriture solide est permise; souvent il leur plaît plus que le poulet qui est toujours plus fade.

LARD : est proprement ce qui est compris entre l'épaule & la cuisse du porc, depuis l'échine jusqu'au dessous du ventre des deux côtés. Ce qu'on fait pour le conserver, est de le frotter de sel par-tout, & de mettre les quartiers les uns sur les autres, chair contre chair, dans un vaisseau qu'on couvre d'un couvercle, & qu'on charge de pierre pour l'assujettir. Il faut le laisser au moins quinze jours, ensuite on le suspend dans un endroit sec. Il est d'un grand usage en cuisine, quoiqu'à parler naturellement, il y soit un assaisonnement mal-sain.

Le lard des cochons nourris de glands, est plus ferme & d'un meilleur goût, que celui des cochons qu'on nourrit de son.

On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a de la chair qui tient à la graisse; le meilleur & le plus appétissant, est celui qu'on appelle *entre-lardé*, c'est-à-dire, où la graisse & la chair se trouvent distribuées en plusieurs couches.

On appelle *flèche de lard* cette graisse qu'on leve tout le long d'un des côtés du porc qu'on sale & qu'on garde long-tems.

Le lard gras sert pour former des lardons pour piquer les viandes ou des bardes.

On fait des pois & des omelettes avec le petit lard.

Le lard se mange aussi en griblettes. Pour cet effet, on le fait frire tout seul dans une poële, casserole ou terrine.

LARDER : se dit, en cuisine, de filets plus ou moins gros de lard, qu'on passe dans les chairs des volailles, piéces de gibier, venaison, ou grosse viande qu'on apprête.

LAURIER : arbuste, dont les feuilles ont un goût âcre, aromatique, & un peu amer. On s'en sert beaucoup en cuisine, pour relever le goût des mets.

LAYE : femelle du sanglier. Elle s'accommode en cuisine comme son mâle. (Voyez *Sanglier*.)

LEGUMES : on appelle, en cuisine, *légumes*, les graines qui viennent en gousses, & qu'on cueille avec la main, comme pois, féves, lentilles & haricots.

LENTILLES : légumes en grain rond & plat. Il y en a de la grande & de la petite espece. On les emploie toutes deux en cuisine. Les petites lentilles, ou lentilles à la reines, sont celles qu'on emploie pour faire du coulis, parce que la couleur en est plus belle.

Simon Pauli dit que ce légume abonde en sel fixe, & ne peut, par conséquent, que préjudicier à la santé; & il adhere au sentiment des médecins

qui, avant lui, ont condamné ce légume à ne jamais paroître ſur les tables. On verra à la fin de cet article, à quoi l'on peut s'en tenir ſur l'uſage de cet aliment, que nous ne croyons pas avoir mérité tout le mal qu'on en dit.

Lentilles. (*Coulis de*) Epluchez & lavez; faites cuire avec de bon bouillon gras ou maigre, ſuivant l'emploi que vous en voulez faire; paſſez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon, & vous en ſervez, ſoit pour potage ou terrine.

Lentilles. (*Autre coulis de*) Prenez des croûtons de pain, carottes, panais, racines de perſil, oignons coupés par tranches; paſſez à l'huile ou au beurre bien chaud. Si c'eſt en gras, mettez-y du lard bien roux; ajoûtez-y des lentilles cuites & un peu de bouillon; aſſaiſonnez de bon goût; ajoûtez un morceau de citron; & après quelques bouillons, paſſez votre coulis à l'éramine. Il ſert pour les potages de lentilles; pour les potages aux croûtes farcis de lentilles, ou du brochet aux lentilles, & beaucoup d'autres.

Lentilles. (*Autre coulis maigre de*) Mettez un peu de beurre dans une caſſerole, avec un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais, & faites rouſſir; mouillez de bouillon de poiſſon; aſſaiſonnez de deux ou trois cloux, d'un peu de baſilic, perſil, ciboule entiere, deux rocamboles, quelques champignons, quelques croûtes; laiſſez mitonner le tout enſemble; écraſez les lentilles cuites dans du bouillon de racines; mettez-les dans le coulis, faites mitonner, & paſſez à l'étamine pour employer au beſoin.

Lentilles. (*Maniere d'apprêter les*) Choiſiſſez les mieux nourries, larges, d'un beau blond, qui ſe cuiſent promptement. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans l'eau, & les fricaſſez comme les haricots blancs. (Voyez *Haricots.*)

Lentilles (*Potage de*) *en maigre.* Mettez cuire des lentilles avec du bouillon maigre de racines; faites un coulis, comme il vient d'être dit. Quand

le coulis a été passé, mettez-y un cuillerée de lentilles entieres ; mitonnez des croûtes avec du bouillon de poisson ; mettez un petit pain farci au milieu ; jettez le coulis de lentilles sur votre potage, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les lentilles de bon acabit & bien cuites sont adoucissantes, nourrissantes, legérement échauffantes & saines. Il y a peu de personnes qui ayent l'estomac assez mauvais pour être obligées de s'en abstenir entiérement : encore trouveront-elles le moyen d'en manger, en en faisant faire des purées ou coulis.

LEVAIN : morceau de pâte qui s'est aigri par la fermentation, ou par quelque acide qu'on y a mêlé, & qui sert à faire lever la pâte, & à la rendre plus legere. Il faut tenir le levain chaud, sur-tout en hyver.

LEVRAUT : jeune liévre. Pour les différentes manieres de l'apprêter, (voyez *Lievre.*) Pour connoître un levraut de trois quarts, qui est parvenu à-peu-près à la grandeur naturelle, il faut le prendre par les oreilles en les écartant. Si la peau se relâche, le liévre est jeune.

LIAISON : se dit, en cuisine, de ce qu'on emploie dans les sauces pour leur donner plus de corps & moins de liquidité, comme sont les coulis, les jaunes d'œufs, la farine frite, ou la crême, &c.

LIEVRE : animal très-connu. Ceux des montagnes sont préférables à ceux des plaines. Il faut les choisir jeunes, bien nourris ; & ceux qui ont été le plus courus à la chasse, n'en valent que mieux.

Les liévres different beaucoup par leur couleur. Il y en a de bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pays septentrionaux ils sont blancs pour la plûpart ; on en trouve même quelques-uns de cette derniere espece en France. Quand il est d'un pays de montagnes, & qu'il se nourrit d'herbes aromatiques, sa chair est d'une saveur très-agréable. Le liévre, depuis six jusqu'à neuf mois, est fort esti-

mé : au-delà, on n'en fait pas le même cas. Le liévre est meilleur en hyver qu'en été.

Liévre à la bourgeoise. Coupez-le par membres ; mettez le sang à part ; bardez la viande avec du gros lard ; faites-le cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, bouquet de persil, ciboules, ail, cloux de girofle, muscade, thym, laurier, basilic, sel & gros poivre ; faites cuire à petit feu. Prenez le foie du liévre ; pilez-le très-fin ; passez-le au tamis avec une goutte de bouillon ; mettez-le avec le sang. Quand le ragoût est cuit, & la sauce réduite, mettez-y le sang & le foie, sans qu'elle bouille ; mettez-y de plus quelques capres fines, entieres ; & servez.

Liévre à la daube. Mettez-le par quartiers ; lardez de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon, sel & poivre, girofle, un peu de vin ; laissez mitonner le tout. Etant cuit, passez le sang & le foie à la poële avec un peu de farine ; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives desossées & capres ; & servez pour entrée.

Liévre. (*Civet de*) Levez les cuisses entieres & les épaules ; mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard, & les passez à la poële avec lard fondu & persil ; faites-les cuire ensuite avec bouillon & vin rouge, bouquet de fines herbes, sel, poivre laurier & citron verd ; laissez cuire le tout ; fricassez le foie à part ; & l'ayant pilé, passez-le à l'étamine avec farine frite, un peu du même bouillon & jus de citron ; mêlez le tout, & servez chaud.

Liévre. (*Autre civet de*) Coupez par membres ; gardez le sang ; faites cuire avec beurre, bouquet bien garni ; mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de bouillon, chopine de vin blanc, sel & poivre ; mettez le sang pour lier, & servez à courte sauce.

Liévre & levraut rôtis. Dépouillez, vuidez & les frottez de leur sang ; faites-les refaire sur la braise ; piquez-les de menu lard, & mettez à la broche.

Etant cuits, servez-les avec une sauce douce, avec sucre & cannelle, qu'on fait bouillir comme un syrop clair, ou avec une sauce faite de vinaigre bouilli, avec sel, poivre & oignon piqué de cloux.

Liévre & levraut. (*Tourte de*) Levez les filets; piquez comme dessus; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée, garnie de lard rapé, avec sel, poivre, épices & fines herbes, vos filets ensuite; assaisonnez dessus comme dessous; ajoûtez des bardes de lard & beurre frais; finissez à l'ordinaire; mettez au four. Etant cuite, ôtez le lard; dégraissez; jettez-y une essence de jambon; recouvrez, & servez chaud.

Liévre ou levraut (*Filets de*) *à la ciboulette.* Prenez un léivre ou deux levrauts; bardez & faites cuire à la broche; levez-en les filets; coupez-les le plus mince qu'il se pourra; prenez de la petite civette; hachez-la mince; ayez une essence de haut goût; mettez-y vos filets avec la civette, gros poivre & jus de citron; faites chauffer sans bouillir. On peut aussi les mettre à la Czarienne. (Voyez *Filets à la Czarienne.*)

Liévre ou levrauts à la Saingaraz. (Voyez *Lapins.*)

Liévre ou levrauts à la Suisse. Dépecez & lardez de gros lard; faites cuire dans du bouillon avec sel, poivre, cloux & un peu de vin. Passez le foie & le sang avec un peu de farine; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives dessossées; après servez chaudement.

Liévre ou levraut. (*Terrine de*) Levez les filets; piquez-les de moyen lard assaisonné; foncez une terrine de bardes de lard, & tranches de jambon assaisonnées de sel, poivre & épices, mettez-y les filets assaisonnés dessus comme dessous, avec truffes vertes & champignons: couvrez le tout de tranches de bœuf battues, de bardes de lard; couvrez la terrine & la lutez tout autour avec de la pâte: faites cuire feu dessus & dessous, mais pas trop vif. Etant cuits, ôtez le bœuf & le lard: dé-

graiſſez la ſauce ; mettez-y de l'eſſence de jambon, & ſervez chaudement.

Liévre. (*Pâté chaud de filets de*) Levez les filets ; paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules, pointe d'ail haché, champignons preſque entiers ; laiſſez refroidir ; dreſſez le pâté ; foncez-le de lard rapé, les filets deſſus, avec ſel & poivre : couvrez de bardes de lard & de beurre : finiſſez le pâté à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraiſſez ; mettez-y une bonne eſſence & deux jus d'orange ; ſervez chaud.

Liévre (*Pâté de*) *à la bourgeoiſe.* Dépouillez-le ; gardez le ſang ; dépecez, lardez de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, ciboules, ail haché menu. Empotez-le enſuite avec demi-verre d'eau-de-vie, beurre : faites cuire à petit feu. Quand la ſauce eſt réduite, mettez-y le ſang ; faites chauffer ſans bouillir ; dreſſez dans une terrine, en rapprochant tous les morceaux, de ſorte qu'ils paroiſſent n'en faire qu'un ſeul. Servez ce pâté froid pour entremets.

Liévre (*Pâté de*) *en pot.* Levez-en les filets : coupez du lard en lardons ; maniez-le avec perſil, ciboules, ail, thym, laurier, baſilic hachés fin, ſel & épices : lardez tous les filets ; mettez-les dans une marmite avec demi-potée d'eau-de-vie, beurre, ſel & épices, bouquet : couvrez de bardes de lard. Faites cuire ſur la cendre chaude, pendant quatre ou cinq heures. Etant cuits, arrangez vos filets dans une terrine ; couvrez-les de bardes de lard, la ſauce par-deſſus : laiſſez refroidir, & ſervez pour entremets.

Liévre. (*Ragoût de*) Prenez un ou deux levrauts : dépécez-les ; piquez de gros lard aſſaiſonné. Paſſez avec lard fondu & farine, bouillon, verre de vin blanc, ſel & poivre, bouquet. Faites cuire à propos. Quand la ſauce ſera liée, ſervez avec un jus d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le liévre & le levraut, tendres & cuits à propos,

& qui ont du fumet, sont un mets savoureux & assez facile à digérer. Quoique de toutes les viandes noires celle du liévre soit une des plus legeres, des moins fermes, des moins pesantes, & dont le jus est moins âcre, néanmoins nous ne la conseillons pas à un estomac foible, & aux personnes qui mennent une vie sédentaire.

LIMAÇON : animal renfermé dans une coquille, faite en forme de spirale. Il y a des limaçons de jardin, de vigne, de mer & de riviere. Dans les pays de vignobles on mange ceux qui se trouvent dans les vignes & les pépinieres; on ne s'en sert guères que sur la fin de l'hyver & au printems; car du moment où les vignes commencent à bourgeonner, on n'en use plus.

Limaçons. (Maniere d'apprêter les) Il faut les laver trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité; on les fait bouillir ensuite dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui est fort compacte : on les farine ensuite, & on les fait frire. D'autres les mettent en pâté avec force assaisonnement.

Limaçons (Autre maniere d'accommoder les) Faites-les bouillir dans leurs coquilles; tirez-les ensuite de l'eau dans laquelle ils ont bouilli, & de leur coquilles avec une fourchette. Jettez-les dans l'eau fraiche; levez les coquilles, & mettez dans chaque du beurre manié de fines herbes avec sel & poivre; remettez-y les limaçons; couvrez du même beurre; faites rôtir sur de la braise bien allumée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les limaçons de vigne, car ce sont les seuls dont l'usage puisse être permis, ne conviennent qu'à ceux qui ont besoin d'une diéte mucilagineuse & gluante, ou à des estomacs qui digerent tout; encore le fréquent usage leur pourroit nuire, parce que la chair en est pesante, & difficile à digerer; mais s'ils ne sont pas sains comme aliment, ils peuvent être très-utiles comme médicament; & l'on en fait des bouillons qui sont fort propres pour adoucir les âcre-

tés qui irritent la poitrine, pour épaissir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le sommeil à ceux qui sont travaillés d'insomnies habituelles.

LIMANDE : poisson de mer. On en distingue de trois sortes ; la *limande* proprement dite ; le *flez* & le *fletelet*. Ce poisson est froid & pituiteux ; mais il est des préparations qui corrigent en partie ses mauvaises qualités.

Limandes à la bourgeoise entre deux plats. Mettez du beurre fin dans un plat, avec du persil, ciboules & champignons hachés, sel & poivre, ensuite vos limandes, & même assaisonnement dessus que dessous : couvrez d'un autre plat, & faites cuire à petit feu. Servez à courte sauce, avec un filet de verjus.

Limandes (Autre maniere d'apprêter les) à la bourgeoise. Apprêtez comme dessus : panez-les, & les faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Limandes en casserole. Passez-les au blanc à la casserole ; joignez-y un peu de vin blanc, champignons, sel & poivre, fines herbes : faites mitonner. Dressez-les, & autour les champignons, ou garnissez de champignons frits.

Limandes frites. Essuyez ; farinez ; faites frire dans une friture bien chaude, à feu clair, & ne les laissez point languir sur le feu, sans quoi elles deviendroient mollasses. Servez-les à sec sur une serviette pour rôt. On les sert pour entrée, en y mettant une sauce aux capres & aux anchois, ou une sauce à l'huile ; en gras, une sauce hachée, ou quelque ragoût, comme de ris de veau & de champignons.

Limandes grillées. Faites-les mariner avec huile, sel & poivre, persil & ciboules entieres ; faites griller ensuite, en les arrosant de leur marinade, & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La limande fraîche & bien cuite, est un aliment délicat, très-leger, facile à digérer, sain, incapa-

ble de nuire à perſonne. C'eſt un des alimens qu'on doit donner aux convaleſcens, & à ceux qui ne peuvent pas digérer la viande.

LIMON : ce fruit a un ſi grand rapport avec le cedrat, le citron & le poncire, qu'il n'y a point de différence dans la maniere de les confire. (Voyez *Cedrat*, *Poncire*, *Citron*.)

Limon. (*Syrop de*) On coupe les zeſtes de ce fruit ; on les fait bouillir dans de l'eau, & on paſſe cette décoction par le tamis ; enſuite il faut faire un ſyrop à caſſé, c'eſt-à-dire, prêt à ſe cryſtalliſer, ou candir avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zeſtes ; & pendant le tems que votre ſyrop cuira, vous preſſerez vos limons, pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez preſſés, vous paſſerez le jus à la chauſſe, pour le clarifier ; & lorſque votre ſyrop ſera fait, comme nous avons dit ; vous le tirerez du feu ; vous mettrez votre jus dans le ſyrop, en le verſant doucement, & vous remuerez le ſyrop : quand tout le jus ſera verſé, & ſuffiſamment remué, vous le laiſſerez refroidir, pour le mettre en bouteilles : c'eſt ainſi que ſe fait le ſyrop de limons ; & ſi, ayant beſoin de faire ce ſyrop, vous ne trouvez pas de limons, vous emploierez des citrons à leur place, en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité ; & pour la façon de le faire, vous obſerverez de ne mettre le jus dans le ſyrop, qu'après la cuiſſon ; & vous ne le ferez plus bouillir, quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre, qui fait la meilleure partie de ſon mérite, ſe diſſiperoit ; & votre ſyrop ne vaudroit plus rien. Si voulez faire quatre pintes de ſyrop de limon, vous ferez votre décoction, comme pour le ſyrop de capillaire ; vous mettrez les zeſtes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, ſept livres de ſucre ; & votre ſyrop étant prêt à caſſé, vous mettrez une pinte de jus de limon ou de citron ; mais la quantité des limons ou des citrons n'eſt pas bornée, parce

qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre.

Observation médecinale.

Le suc du limon est rafraîchissant, apéritif, calmant, propre à prévenir ou corriger la putréfaction des humeurs, dont l'usage convient à ceux qui ont une ardeur interne, de l'agitation, de l'insomnie; qui sont sujets aux maladies bileuses, aux fiévres putrides; mais il faut en user avec modération; car son acide causeroit des coliques très-vives, & épaissiroit trop la bile.

LOCHE : petit poisson de la taille de l'éperlan, fort délicat, & qui s'apprête comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan*.)

LONGE DE BŒUF : c'est la partie qui est depuis les aloyaux jusqu'à la cuisse, qui comprend le *flanchet* & *la piece parée*.

Longe de veau : c'est la même partie; mais elle comprend la cuisse & le rognon qui est attaché aux vertébres lombaires.

Longe de veau à la braise. Faites refaire, & piquez-la de gros lard assaisonné; garnissez une casserole ovale, comme pour une braise; placez dessus la longe, & assaisonnez dessus comme dessous; couvrez & faites cuire entre deux feux : étant cuite, faites-la égoutter, & la servez avec un ragoût de riz de veau, crêtes & champignons, truffes & mousserons pour grosse entrée. On la sert aussi avec un ragoût de concombres. (Voyez *aux articles respectifs la maniere de faire ces ragoûts*.)

Longe de veau à la broche. Faites-la cuire bien enveloppée de papier; servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, piquez-la de petit lard; faites cuire de même, & servez avec la sauce susdite.

Longe de veau à la Gascogne. Faites blanchir, lardez de gros lard & jambon; assaisonnez; faites mariner comme dessus; mais que l'ail domine dans la marinade; retirez ensuite, & essuyez; finissez comme celle à la Sainte-Menehoult.

Longe de veau à la maréchale. Lardez-la de gros lardons ; assaisonnez de sel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle sera presque cuite, mettez-la dans une casserole avec de bon bouillon, verre de vin blanc, bouquet de fines herbes, champignons ; ajoûtez-y le dégout de la longe, & farine frite. Laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauce soit courte, & servez-la pour grosse entrée, qu'on garnit, ou de persil frit, ou de marinades de poulets.

Longe de veau à la Sainte-Menehoult. Faites-la blanchir & la lardez de gros lard, & faites mariner dix ou douze heures dans une Sainte-Menehould ; faites-la cuire avec un gros morceau de beurre manié de farine, sel & poivre, girofle, ail, oignons en tranches, persil & ciboules ; faites chauffer cette Sainte-Menehoult en la tournant, pour que la farine ne fasse point de grumeaux ; laissez-la refroidir ensuite, & y mettez la longe ; retirez-la ensuite, & l'essuyez. Faites cuire à la broche, bien enveloppée de bardes de lard & de papier. Etant cuite, servez avec une sauce piquante.

Longe (demi) de veau au court-bouillon. Enveloppez-la d'une serviette, & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien assaisonné ; & servez garni de croûtons ou de persil frit.

Longe de veau marinée. Faites refaire, & la mettez dans un vase assez grand, avec sel, poivre, tranches de citron, d'oignons, ciboules entieres, laurier & du vinaigre suffisamment, & l'y laissez trois ou quatre heures. Essuyez & lardez ensuite de gros lard & jambon ; enveloppez de bardes de lard & de papier ; mettez à la broche ; mettez la marinade dans la léchefrite, avec une livre de beurre ; arrosez-en votre longe de tems à autre, pendant la cuisson. Etant cuite, ôtez lard & papier ; panez-la ; faites-lui prendre une belle couleur ; servez ensuite avec une essence de jambon pour grosse entrée, de côteletres de veau frites, ou en fricandeaux.

LOTTE : poisson d'eau douce qui ressemble à la

lamproie, gras & délicat; qui s'apprête comme l'anguille, & de plusieurs autres façons.

Lottes à la bourgeoise. Faites dégorger; ôtez les foies, & faites cuire les lottes avec demi-bouteille de vin blanc, oignons en tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, sel & poivre, girofle, demi-septier d'eau & du beurre. Quand elles sont cuites, dressez-les, & leur faites une sauce avec beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, sel & gros poivre, muscade, anchois hachés, pincée de capres entieres. Faites lier sans bouillir, & servez les lottes.

Lottes en compôte. Prenez un riz de veau blanchi, champignons & truffes, tranches de jambon, bouquet de persil, ciboules, demi-feuille de laurier, trois cloux, beurre; passez le tout avec une pincée de farine, & mouillez d'une cuillerée de réduction & coulis; faites cuire à petit feu, & dégraissez. Quand le ragoût est à moitié cuit, servez vos lottes sans ôter les foies, & les mettez dans le ragoût; dressez-les, étant cuites, avec un jus de citron, le ragoût entr'elles.

Lottes frites. Lavez, vuidez, & remettez les foies dans les lottes, faites-les mariner avec eau, vinaigre & sel; égouttez-les, & les farinez; faites frire, & servez à sec sur une serviette.

Lottes glacées au lard. Lavez-les, & leur laissez les foies; piquez-les d'un côté avec petit lard coupé en dés, une livre de rouelle de veau que vous ferez suer dans une casserole; mouillez de bouillon; faites cuire, & passez ce jus au tamis; mettez-y cuire les lottes avec bouquet & tranches de jambon, & les faites glacer comme un fricandeau; finissez de même, & servez avec un jus de citron.

Lottes à l'Italienne. Lavez & vuidez; laissez les foies, & faites frire à l'huile, & servez avec la sauce qui suit. Mettez dans une casserole la moitié d'un panais & d'une carote, deux oignons en tranches, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, bouquet, trois cloux, & demi-verre d'huile; mouillez de

deux verres de vin de Champagne, bon bouillon maigre, avec une pincée de coriandre; faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure; passez au tamis; ajoûtez un anchois & une pincée de capres hachées, sel & gros poivre; & servez avec les lottes.

Lottes à la Prussienne. Faites suer & attacher une tranche de jambon; mouillez de deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées, une de réduction, une de coulis, verre d'huile fine, gousse d'ail, bouquet de persil & ciboules, laurier, oignons en tranches, deux pincées de coriandre; faites cuire à petit feu, une heure; passez au tamis; faites dégorger vos lottes à l'eau bouillante; essuyez, vuidez & laissez les foies; lavez-les à l'eau fraîche; essuyez & les faites cuire dans la sauce, ainsi dégraissée; assaisonnez de sel & gros poivre; servez à courte sauce.

Lottes à la Romaine. Lavez & laissez les foies; faites bouillir & écumer une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez-y vos lottes avec deux cuillerées de coulis de jambon, persil, ciboules, champignons, truffes, gousse d'ail, le tout haché menu, demi-verre d'huile, sel & gros poivre; faites cuire, & poussez le feu pour faire réduire la sauce; dégraissez-la, & servez.

Lottes à la Villeroi. Preparez comme dessus; foncez une casserole de tranches de veau & jambon; faites-les suer une demi-heure; étant moitié cuites, mettez-y vos lottes, & les couvrez de bardes de lard; mouillez d'un verre de vin de Champagne; mettez sel, poivre, persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, tranches de citron, laurier & beurre frais. Faites cuire le tout à petit feu; retirez les lottes; trempez-les dans leur sauce, & les panez; faites-leur prendre couleur au four; passez leur sauce au tamis; dégraissez-la; mettez-y une cuillerée de coulis; faites-la réduire, & servez sur les lottes.

Lottes au vin de Champagne, entrelassées de cré-

tes. Prenez & échaudez des lottes ; vuidez ; gardez les foies ; piquez-les de menu lard ; faites-les cuire dans une bonne braiſe, avec vin de Champagne ; faites une glace de rouelle de veau & bouillon ; glacez les lottes. Ayez une bonne eſſence où vous mettrez un verre de vin de Champagne ; mettez-y des crêtes cuites au blanc ; faites faire quelques bouillons avec les foies des lottes ; ſervez avec un jus de citron, les crêtes entre les lottes.

Lottes au vin de Champagne, avec un ragoût de leurs foies. Preparez comme deſſus ; faites ſuer du veau & du jambon en tranches, ſur lequel vous arrangez vos lottes ; mouillez de demi-bouteille de vin de Champagne, & faites cuire vos lottes ; retirez-les, & les dreſſez enſuite ; mettez un bon coulis dans leur ſauce ; finiſſez-la, & la dégraiſſez ; paſſez au tamis ; faites-y cuire les foies, & ſervez avec un jus de citron.

Observation médecinale.

La lotte eſt un manger ſavoureux, délicat, leger, facile à digérer, que l'on peut permettre à tout le monde.





MACARONI : sorte de pâte d'Italie, qu'on fait cuire dans le pot, avec du bouillon, faite avec de la farine & du fromage. Quand elle est découpée en filets très-déliés, on l'appelle alors *vermicelli*. (Voyez *Vermicelli*.)

MACARONS : les macarons sont un composé d'amandes douces, de sucre & de blancs d'œufs. Prenez, par exemple, une livre d'amandes que vous pelerez, après les avoir échaudées. Vous les jetterez à mesure, dans de l'eau fraîche ; & vous les ferez ensuite égoutter ; vous les essuierez & les pilerez dans le mortier, en les arrosant d'un peu d'eau de fleurs d'oranges, ou de quelque blanc d'œuf ; autrement elle se tourneroit en huile. Etant bien pilées, prenez autant de sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs ; & battez bien le tout ensemble ; puis vous dresserez vos macarons sur du papier, avec une cuillere, & les ferez cuire à petit feu. Vous les pouvez glacer de telle glace qu'il vous plaira, ou ne les point glacer du tout.

Macarons de Liége. Vous fouetterez huit blancs d'œufs frais en neige ; vous y mettrez une livre d'amandes douces battues, une livre de sucre en poudre, & un quarteron de farine de riz ; vous mêlerez le tout ensemble ; & les dresserez comme du biscuit de Savoie : il faut les glacer, & les faire cuire au four.

Macarons liquides. Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin, en les arrosant avec un blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; mettez-les dans une terrine, avec une demi livre de sucre en poudre, que vous battrez bien avec les amandes ; ensuite vous y ajoûterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez bien ensemble ; dressez vos

macarons ſur des feuilles de papier blanc, de la groſſeur d'une noix; faites un petit trou dans le milieu, pour y mettre, gros comme une noiſette, de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême bien liée & froide; couvrez tout le deſſus comme le deſſous, ſans que votre confiture paroiſſe; mettez vos macarons cuire comme à l'ordinaire, & vous les ſervirez avec leur couleur naturelle, ou glacés, comme les précédens.

Macarons. (Voyez *Orange.*)

MACHE : herbe potagere dont on fait beaucoup d'uſage pour les ſalades de printems.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette ſalade que peuvent ſe permettre ceux qui ont un bon eſtomac, des ſucs digeſtifs fort actifs, & ceux qui font de l'exercice, ne convient pas aux perſonnes qui ſe trouvent dans les circonſtances oppoſées; elles ne la digerent pas, ou elles en retirent des ſucs qui reſtent trop groſſiers pour les nourrir, ni les rafraîchir.

MACIS. (*Eau de*) Pour avoir de bon macis, il faut le choiſir peſant; que ſa couleur ſoit celle de l'ambre commun, c'eſt-à-dire d'un roux foncé, & qu'elle ſoit brillante, comme ſi on avoit mis deſſus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'eſt ordinairement pas bon. Quand vous aurez choiſi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau. Vous diſtillerez cette drogue, comme toutes les autres épices, vous ferez le ſyrop, avec lequel vous mêlerez les eſprits; vous les paſſerez à la chauſſe, & votre liqueur étant clarifiée, ſera faite. Pour environ cinq pintes & demie d'eau de macis ſimple, vous prendrez une demi-once de macis, que vous réduirez en poudre très fine, & le diſtillerez avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le ſyrop, deux pintes & trois demi-ſeptiers d'eau, & une livre & un quart de ſucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le macis qui eſt une des enveloppes de la noix muſcade, a les vertus de ce fruit, mais à un moindre degré. (Voyez *Muſcade.*)

MACREUSE : oiſeau aquatique, qui a la figure d'un canard, dont le goût eſt marécageux ; la noire eſt la meilleure ; la *biſette* eſt très coriace. L'aſſaiſonnement corrige leurs mauvaiſes qualités ; car toutes deux ne ſont ni ſaines ni de bon goût.

Macreuſe à l'anguille. Plumez, vuidez, trouſſez comme un canard ; faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons & ail hachés très-menu. Mettez deux noix dans le corps de votre macreuſe ; ficelez, & faites cuire dans une bonne braiſe, avec du beurre, demi-bouteille de vin blanc, racines, oignon, bouquet, perſil, ciboules, ail, thym, laurier, baſilic, ſel & gros poivre. Etant cuite à petit feu, retirez-la, eſſuyez, & ſervez avec une ſauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Macreuſe à la braiſe. Faites une farce des foies, avec perſil, champignons & ciboules hachées, ſel & poivre, muſcade, beurre manié d'un peu de farine. Farciſſez-les & couſez par les deux bouts ; faites-les rouſſir au beurre affiné, & empotez-les avec un roux mouillé de bouillon maigre, & d'un peu de jus d'oignon, une chopine de vin blanc, ſel, poivre, fines herbes & épices, oignons, carottes, panais, perſil, ciboules & citron verd. Etant cuites & égouttées, dreſſez-les, & ſervez par-deſſus un ragoût de champignons & laitances de carpes. On peut auſſi les ſervir avec les ragoûts d'huîtres, ou d'écreviſſes, ou de chicorée, ou de céleri. (Voyez à leurs articles reſpectifs la façon de faire ces differens ragoûts.

Macreuſe à la broche farcie. Emiez du pain ſur une aſſiette, mêlez-le avec un quarteron de beurre, une pincée de farine, un peu de vin rouge, ſel

& poivre, cloux, thym, laurier, muſcade & perſil haché, quelques rocamboles écraſées, & zeſtes d'écorce d'orange. Mêlez bien le tout, & le mettez dans un linge blanc, que vous placerez dans le corps de la macreuſe. Faites-la rôtir, en l'arroſant de vin blanc & beurre frais, avec du ſel; quand elle ſera cuite, ôtez cette farce, & ſervez avec un jus de citron, vin blanc & rapure de pain.

Macreuſe à la daube : on l'accommode comme l'oiſon ou le canard. (*Voyez ces articles.*) Servez la ſur une ſerviette avec du perſil verd.

Macreuſe au court-bouillon. Lardez-la de lardons d'anguille, empotez-la avec eau, ſel & poivre, oignon piqué de cloux, bouquet, laurier, demi-ſeptier de vin blanc, & un peu de beurre. Faites cuire quatre ou cinq heures, tirez-la à ſec, faites-lui une ſauce, avec beurre blanc, farine, ſel & poivre blanc, citron verd & vinaigre, & frotez le plat où vous la ſervirez, avec une échalotte.

Macreuſe aux fines herbes. Faites un hachis du foie, comme deſſus, avec une pointe d'ail, & farciſſez votre macreuſe; mettez-y deux noix que vous puiſſiez retirer, couſez & paſſez au beurre; & faites cuire dans la même caſſerole, avec bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes, ail, perſil & ciboules, ſel & poivre; faites cuire à petit feu & réduire la ſauce; preſſez-y un jus de citron, retirez les noix, & ſervez.

Macreuſes. (*Terrine de*) *en gras.* Farciſſez les de leurs foies hachés avec lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Faites cuire dans une bonne braiſe mouillée de vin blanc & bouillon. Faites ſuer d'un autre côté quatre tranches de jambon deſſalées, quand elles ſeront attachées, mouillez la caſſerole d'un coulis clair avec un filet de vinaigre; dreſſez les macreuſes dans une terrine, le jambon par deſſus, & ſur le tout l'eſſence que vous en aurez tirée,

Macreuſe en haricot. Faites cuire comme celle en ragoût au chocolat *Voyez ci-après.* Faites un ragoût de navets paſſés au roux, mouillez-les enſuite avec la ſauce de votre macreuſe; coupez-la par morceaux, & la mettez dans le ragoût. Faites-lui prendre quelques bouillons : la ſauce étant liée, ſervez avec un jus d'orange ou de citron, garnis de ce que vous voudrez.

Macreuſe. (Terrine de) en maigre. Fricaſſez-les, comme à l'article précédent. Faites-les cuire dans une braiſe maigre ; faites un demi-roux avec beurre & farine ; mouillez de bouillon maigre, vin blanc; ajoûtez un bouquet, oignons, carottes, panais, cloux, pointe d'ail, ſel & poivre, laurier, & y faites cuire vos macreuſes. Dreſſez-les enſuite, & ſervez deſſus une ſauce hachée ou un ragoût de champignons.

Macreuſe en ragoût. Faites-la blanchir ſur la braiſe ; empotez-la avec ſel & poivre, perſil & ciboules, thym & laurier, baſilic, fines herbes & beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une ſauce avec le foie que vous écraſerez dans du vin blanc, avec ſel & poivre, champignons, mouſſerons, morilles, marrons, &c, étant cuite, ſervez avec le ragoût par-deſſus.

Macreuſe en ragoût au chocolat. Faites-la blanchir, & l'empotez avec l'aſſaiſonnement ci-deſſus, où vous ajouterez du chocolat fait à l'ordinaire, comme pour le boire. Preparez, pendant qu'il cuit, un ragoût de foies gras, champignons, truffes, morilles, mouſſerons & marrons, ou tel autre que vous voudrez; ſervez le ragoût par deſſus, & garniſſez de ce que vous jugerez à propos.

Macreuſe farcie. Faites cuire à moitié à la broche ; farciſſez-la enſuite de ſon foie haché avec truffes, champignons, beurre frais, ſel & poivre, perſil & ciboules, anchois. Mettez-la enſuite dans une caſſerole avec du bouillon de poiſſon, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes & farine frite, ſel & poivre, cloux & bou-

quet, & la servez enfin avec un petit ragoût de champignons.

Macreuse rôtie. Mettez à la broche, & arrosez de beurre assaisonné de sel, poivre & vinaigre, & la servez avec une sauce-robert, ou avec une sauce de son foie, comme la macreuse en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quoique la macreuse ait une chair noire & huileuse, lorsqu'elle est suffisamment cuite & privée de la plus grande partie de son huile, elle fournit une nourriture assez délicate, aisée à digérer. Il y a des personnes auxquelles son fumet ne plaît pas; celles là n'en doivent pas manger; elles en seroient incommodées.

MAQUEREAU : poisson de mer très connu, qui se pêche dans le printems, & au commencement de l'été.

Maquereaux à la Flamande. Faites griller des maquereaux enveloppés de fenouil. Prenez des groseilles blanches, que vous ferez blanchir un moment. Mettez dans une casserole du bon beurre, une pincée de farine, jus d'oignon, sel & gros poivre; faites lier sur le feu; mettez-y vos groseilles; dressez les maquereaux; ouvrez-les & servez la sauce dessus.

Maquereaux à l'Espagnole piqués. Prenez-en deux gros; fendez-les sur le dos. Piquez-les d'un côté de petit lard; mettez-leur dans le corps un peu de beurre, sel & gros poivre, & fines herbes hachées. Garnissez une tourtiere de bardes de lard, tranches d'oignons, thym, basilic, laurier, sel & poivre. Mettez-y vos maquereaux; assaisonnez dessus comme dessous. Faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Etant cuits, ôtez-les, & les servez, avec une sauce à l'Espagnole.

Maquereaux aux écrevisses. Ayez en deux ou trois. Faites blanchir des écrevisses; épluchez-les; faites-en piler les coquilles; hachez les queues avec champignons, persil & ciboules; mêlez avec bon beurre, sel & gros poivre, & farcissez-en vos maque-

reaux. Enveloppez-les de papier graissé : faites griller à petit feu ; servez-les avec le coulis d'écrevisses.

Maquereaux en caisse à la Périgord. Prenez-en deux gras & gros. Hachez beaucoup de truffes, avec un peu de persil & de ciboules ; maniez ce hachis avec un morceau de bon beurre, sel & poivre ; farcissez-en vos maquereaux ; enveloppez-les de feuilles de vignes, & bardés de lard. Faites une caisse de papier double ; frottez en le dehors avec de l'huile ; placez-y vos maquereaux, avec un peu de beurre au fond. Mettez sur le gril une feuille de papier graissé, & la caisse par dessus : faites griler à petit feu. Servez-les dans leur caisse avec jus de citron.

Maquereaux en fricandeaux : piquez les d'un côté avec du petit lard : assaisonnez-en dedans de beurre, sel & poivre, & les mettez dans une tourtiere, enveloppés de bardes de lard, oignons en tranches, & fines herbes. Faites-les cuire au four, ou sous le couvercle de la tourtiere. Faites suer d'autre côté, du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Faite bouillir cette glace à petit feu, pendant une heure, passez-la au tamis. Tirez vos maqueraux, & les glaces ; dressez-les ; détachez ce qui reste de la glace, avec une cuillerée de coulis & de réduction ; faites bouillir un moment, passez la sauce, mettez-y un jus de citron, & servez sous les maquereaux.

Maquereaux en gras. Faites suer du jambon ; mouillez de bouillon, & de chopine de vin blanc, sel, gros poivre & bouquet, quelques cloux ; faites ainsi une braise, & y mettez cuire vos maquereaux. Etant cuits, dressez, ouvrez & servez dessus une bonne essence, avec civette hachée, & beurre frais ; liez le tout, & ajoûtez un jus de citron.

Maquereau grillé, Nettoyez & le fendez sur le dos ; mettez sur le gril. On peut le faire mariner une dem-iheure, avec sel, poivre & huile, &

l'arroſer de ſa marinade. Quand il eſt cuit, ſervez avec une ſauce blanche aux capres, & aux anchois.

Maquereau (*Autre façon de ſervir le*) *grillé.* Etant grillé, on le fend en deux, on le met dans un plat; on met deſſus, perſil & ciboules hachés, avec de bon beurre, un peu d'eau, ſel & poivre, filet de vinaigre; mettez ce plat ſur le feu. Faites faire quelques bouillons, & ſervez à courte ſauce, ou au beurre roux, avec perſil frit.

Maquereaux en hâtelettes. Coupez en deux par tronçons; maniez les avec huile, fines herbes hachées, ſel & gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hâtelettes; faites les cuire à la broche, enveloppés de lard & papiers nourris de leur marinade. Servez avec une ſauce piquante, ou ſauce à l'Eſpagnole. (Voyez *Sauce.*)

Maquereaux en papillotes. Fendez-les par le dos; rempliſſez-les de beurre manié de perſil, ciboules, ail, ſel & poivre, champignons hachés très-menu. Enveloppez-les de feuilles de vignes, & papier huilé; frotez les deux bouts du papier. Faites griller à petit feu dans leurs papillotes. Servez avec les papiers.

Maquereaux. (*Potage de*) On peut ſervir les maquereaux en potage, après les avoir fait frire dans du beurre bien affiné, & faire mitonner enſuite dans la caſſerole, avec bon bouillon de poiſſon ou d'herbes, garnis de champignons en ragoût & capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il y a peu de perſonnes qui n'aiment & ne digerent le maquereau bien en chair, frais, tendre & laité, ſur-tout quand il eſt accommodé ſans beaucoup de beurre ou d'huile, & avec un peu de vinaigre; c'eſt un manger ſain, & nourriſſant, même pour les gens qui menent une vie ſédentaire, & n'ont pas un très-bon eſtomac.

MARBRÉE : eſpece de ragoût qui ſe fait de différentes ſortes de viandes, ou de différentes ſor-

tes de poissons. Mais de l'une ou de l'autre espece, il demande un attirail étonnant de cuisine, & une multitude d'opérations qui ne sont pas à la portée de toutes sortes de personnes ; enfin des procédés, beaucoup trop compliqués pour l'objet de cet ouvrage.

MARCASSIN : c'est le petit du sanglier. Pour le servir, piquez le par-tout de petit lard, à la réserve du cou & de la tête. Faites cuire à la broche, & servez pout rôt.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du marcassin passe pour un mets délicat & de bon goût ; quand elle est bien cuite, elle est saine, nourrissante ; se digere assez facilement : cependant les personnes délicates, & dont l'estomac est foible, & les sucs digestifs peu actifs, feront prudemment de s'en abstenir.

MARINADE : espece de préparation qu'on fait aux viandes, en les laissant tremper quelque tems dans une sauce de vinaigre, avec sel, poivre & épices, cloux, citrons, oranges, oignons, romarins, sauge, &c. pour en relever la saveur, & leur donner plus de relief au goût.

Marinade de perdrix. Fendez les en deux ; battez-les, & les faites mariner dans une sauce, telle que ci-dessus, pendant trois heures. Faites ensuite une pâte claire, avec farine, vin blanc, & jaunes d'œufs, un peu de beurre fondu. Egouttez vos perdrix ; trempez-les dans la pâte, & les faites frire au sain doux. Servez avec persil frit, pour entrée, & hors-d'œuvres, ou garniture. On peut encore les faire frire sans pâte, en les fendant seulement.

Marinade de pigeons, se fait comme la précédente.

Marinade de poissons. Il est des poissons, comme la tortue, par exemple, qu'on fait mariner & frire, comme on vient de dire ci-dessus.

On fait une autre marinade aux poissons. Après les avoir fait frire, on les passe à la casserole, avec des tranches de citron & d'orange, laurier, beurre

ſin, ciboules, ſel, poivre, muſcade & vinaigre; & on les ſert avec cette ſauce. C'eſt ainſi qu'on ſert les ſoles, congres, ſardines, & rouelles de thon mariné.

Marinade de poulets. (Voyez *Marinades de perdrix.*)

Marinade de veau. Coupez des côtelettes, comme pour les griller, ou d'autres morceaux par tranches, comme pour des fricandeaux; faites les mariner comme deſſus, ou ajoûtez à la marinade des tranches d'oignons, & un peu de gras de bouillon; faites-les frire avec de la pâte, ou ſimplement farinées comme deſſus.

MARINER : ſe dit des viandes, ou poiſſons auxquels on donne un goût de marine; par cette préparation, en les mettant dans l'huile ou le vinaigre, avec des herbes fortes, on les conſerve quelque tems. On marine des huitres & des champignons &c. (Voyez *Huitres* & *Champignons.*)

MARJOLAINE : plante odoriférante qu'on emploie en cuiſine, pour relever le goût de certains mets.

MARMELADE. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Ceriſes*, *Citron*, *Coings*, *Epines-vinettes*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Groſeilles*, *Jaſmin*, *Oranges*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.

MARRON *ou* CHATAIGNE : fruit très-commun & très-connu.

Marrons. (*Potage de*) Prenez-en un cent & demi; ôtez la premiere peau. Mettez-les dans une poële à marrons ſur le feu, pour les faire chauffer & faire lever la ſeconde peau. Quand ils ſont pelés, faites-les cuire avec du bouillon, & un peu de ſel. Etant cuits mettez les plus gros à part. Pilez-les autres, dans un mortier. Mettez dans une caſſerole, veau, jambon, racines & oignons. Faites ſuer & attacher, & mouillez de bon bouillon. Paſſez cette eſſence, mettez-la avec les marrons pilés, & paſſez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'eſt pas aſſez coloré, mettez-y du jus. Faites mitonner des croûtes, avec du bon bouil-

ſon, & ſervez deſſus le coulis de marrons; garniſſez des marrons ſéparés.

Marrons au caramel. Otez la premiere peau à de gros marrons; faites-les cuire dans de l'eau, juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde; après les avoir fait égoutter, & un peu reſſuyer à l'étuve, faites cuire du ſucre au caramel, que vous entretiendrez chaudement ſur un petit feu. Mettez les marrons dans le ſucre un à un, en les retournant avec une fourchette. En les retirant, mettez-leur à chacun une petite brochette pointue, pour les faire égoutter ſur un clayon, en gliſſant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Marrons. (*Biſcuits de*) Ils ſe font de même que ceux d'amandes ameres; on fait cuire les marrons; on leur ôte leur peau; on les pile bien, en y mettant un peu de blanc d'œuf. Le reſte ſe fait de même.

Marrons. (*Compôte de*) Mettez cuire des marrons dans la braiſe; étant cuits, pelez-les; applatiſſez-les un peu dans les mains, & les mettez à meſure, dans une petite poële, avec un peu de ſucre, clarifié legérement; vous les ferez mitonner ſur un petit feu, pendant une demi-heure: dreſſez les dans une compôtiere, & preſſez y par-deſſus un jus d'orange aigre, ou de citron, & un peu de ſucre en poudre; & ſervez-les chaudement.

Marrons confits. Prenez des marrons de Lyon; choiſiſſez les plus plats; ôtez la premiere peau; ayez de l'eau bouillante ſur le feu, dans deux poëles; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou ſix bouillons, enſuite vous les ôterez avec l'écumoire; & vous les remettrez dans l'autre poële, pour achever de les blanchir. Si en les piquant avec une épingle, elle ne réſiſte point, c'eſt une marque qu'ils ſont comme il faut; ôtez-les de deſſus le feu; tirez-les, les uns après les autres, pour en ôter la peau qui reſte, & mettez les à meſure dans de l'eau tiéde: enſuite égouttez-les, & paſſez de l'eau

fraîche par-dessus, pour les tenir plus blancs; mettez-les au sucre clarifié; faites-les fremir; ôtez-les de dessus le feu; & portez-les à l'étuve; ou bien laissez-les sur de la cendre chaude, jusqu'au lendemain, que vous augmenterez ce sucre, s'ils n'en ont point assez : faites leur prendre un bouillon, & remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain.

Marrons confits, tirés au sec. Otez la premiere peau à de gros marrons; quand ils seront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & mettez-les avec l'écumoire dans la seconde pour achever de les blanchir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, elle entre très-facilement; alors vous les ôterez du feu pour en prendre avec une écumoire; vous leur enleverez la petite peau, pendant qu'ils sont chauds; & vous les jetterez à mesure dans un eau très-claire, & un peu tiéde, où vous presserez le jus d'un citron, pour les conserver blancs; après les avoir égouttés, vous les mettez dans un sucre cuit au petit lissé. Il faut presser du jus de citron dans le sucre; mettez-les un quart d'heure sur un petit feu, pour les faire migeoter dans le sucre, sans qu'ils bouillent; ensuite vous les coulerez doucement dans une terrine, & les mettrez vingt-quatre heures à l'étuve; après, vous leur ferez prendre un bouillon, & les remettrez encore vingt-quatre heures à l'étuve; & vous les retirerez du sucre, pour les faire égoutter; remettez le sucre dans une poële, pour le faire cuire à la grande plume; jettez-y les marrons, pour leur faire prendre un bouillon couvert; ôtez-les du feu : lorsque la chaleur du sucre sera un peu diminuée, vous le travaillerez sur le bord de la poële; à mesure qu'il blanchit sur un côté, vous prenez un marron avec une fourchette, que vous retournez doucement dans ce sucre blanchi. Prenez garde de ne le point casser; dressez-les à mesure sur des grilles de fil d'archal; vous continuerez les autres de la même façon.

Marrons en chemise. Faites griller des marrons sur

un petit feu, pour ne les point colorer, jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les deux peaux; ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf, fouettez en neige, & les roulez tout de suite dans du sucre fin. Mettez-les sur des tamis pour les faire sécher à l'étuve.

Marrons glacés en fruit. Faites griller des marrons entre deux tourtieres, après leur avoir ôté la premiere peau. Quand ils seront bien cuits & bien tendres, ôtez la seconde peau, & passez-les en marmelade au travers d'un tamis : sucrez-les à proportion, comme il convient; il faut remettre cette marmelade dans une salbotiere, pour la faire prendre à la glace; lorsqu'elle sera prise, vous la travaillerez, & la mettrez dans des moules de plomb, faits en figure de marrons, que vous enveloppez; & vous les remettrez à la glace dans un vaisseau qui ne retienne pas l'eau; vous les y laisserez jusqu'au moment que vous devez servir.

Marrons. (*Pâtes de*) Vous ôterez la premiere peau de vos marrons, & vous les ferez blanchir dans de l'eau; ensuite vous les nettoyez, & les mettez dans un mortier, avec un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de l'eau toute pure, pour les humecter. Quand ils sont pilés, vous les passez par un tamis : vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps. Vous pesez votre pâte; sur une livre de fruit, vous employez une livre de sucre cuit à la petite plume : vous délayez le tout avec une cuillere, & vous le mettez quelque tems sur le feu. Il ne la faut pas dresser, votre pâte, qu'elle ne soit à moitié froide.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le marron & la châtaigne, fruits du chateignier, renferment une substance nourrissante, mais qui ne convient qu'aux forts tempéramens; à ceux qui font beaucoup d'exercice. Les estomacs foibles, les gens sédentaires ne digerent pas ces fruits, ou du moins n'en retirent que des sucs grossiers, capables

de les incommoder, s'ils en continuent l'usage un peu long-tems.

MASSEPAINS : les massepains sont une pâte d'amandes & de sucre, qui se font comme les biscuits, & toute l'année. On peut seulement les diversifier dans les saisons, & suivant les fruits, par les différentes marmelades qu'on y mêle.

Massepains à la Dauphine. Délayez deux cuillerées de marmelade de cerises, avec un blanc d'œuf; prenez de la pâte à massepains, comme la précédente, que vous abbatez de l'épaisseur de deux écus : coupez-en des filets de la longueur d'un demi-doigt, pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts pour les faire tenir ensemble; après que vous avez formé tous les cercles, vous les trempez dans la marmelade, que vous avez delayée avec le blanc d'œuf; & vous les roulez dans un sucre très-fin; dressez les à mesure sur des feuilles de papier blanc, posées sur des feuilles de cuivre; ensuite vous abbatez de la pâte d'amandes, de l'épaisseur d'une lame de couteau; coupez-en de petits ronds, où vous mettez une cerise confite, ou un peu de marmelade, que vous enveloppez de la pâte, pour en former de petits ronds, de la grosseur d'une noisette. Trempez-les aussi dans la marmelade, délayée avec le blanc d'œuf, que vous roulez dans le sucre; mettez tous ces petits ronds dans le milieu des cercles; relevez en dôme, sans entrer dans le fond; faites-les cuire dans un four très-doux; quand ils seront glacés, de belle couleur, vous les retirerez, pour les servir, comme vous le jugerez à propos.

Massepains à la Portugaise. Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces, échaudées & bien essuyées, que vous arroserez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, & un blanc d'œuf; faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume. En l'ôtant du feu, vous y mêlerez les amandes pilées que vous remuerez toujours avec une spatule, en

les remettant fur un très-petit feu, pour les faire deffécher, jufqu'à ce qu'elles ne tiennent plus après les doigts, en les appuyant contre. Mettez les fur une feuille de papier, avec du fucre en poudre deffus & deffous; abbattez les doucement avec un rouleau, de l'épaiffeur d'un petit écu; coupez-en des petits ronds, de la grandeur d'une paftille, pour faire à chacun un petit bord; mettez-les cuire dans un four très doux, fur des feuilles de cuivre; quand ils feront cuits & refroidis, vous mettrez dans chacun un grain de verjus confit au liquide.

Maffepains découpés. Ayez une livre d'amandes douces échaudées, que vous jettez à mefure dans l'eau fraîche; mettez-les égoutter fur un tamis, & effuyez-les avec une ferviette; il faut les piler très-fin, en y mettant de tems en tems un peu de fucre fin, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges. Retirez-les du mortier, pour les mettre dans une poële, fur un très-petit feu, avec une demi-livre de fucre cuit à la grande plume; remuez les amandes & le fucre avec une fpatule, jufqu'à ce que la pâte, en la touchant avec les doigts, ne fe colle point après; enfuite vous la mettrez fur une feuille de papier blanc, poudrée de fucre fin; abbatez-la doucement avec un rouleau. Ayez foin de jetter de tems en tems un peu de fucre fin, deffus & deffous, pour empêcher qu'elle ne fe colle après le papier; quand elle fera de l'épaiffeur d'un écu, vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos, comme en fleurs de lys, en cœur, en treffle, en rond, en lozange, ou avec différentes fortes de moules. Dreffez les fur des feuilles de papier, que vous mettrez fur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four très-doux; quand ils feront cuits, vous les glacerez avec une glace blanche, faite avec du fucre fin, un jus de citron, & un peu de blanc d'œuf.

Maffepains en lac d'amour. Ayez une demi-livre d'amandes douces échaudées, que vous laiffez tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche; après

les avoir bien égouttées & essuyées, vous les mettez dans un mortier pour les piler, en les arrosant avec de l'eau de fleurs d'oranges; mettez-les dans une demi livre de sucre cuit à la grande plume, pour les faire dessécher sur un très-petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte maniable; alors vous les mettrez sur une feuille de papier blanc, poudrée d'un peu de sucre fin; abbattez la pâte avec le rouleau, de l'épaisseur d'un écu; coupez-en de longs filets quarrés, d'égale longueur, pour les tourner comme un 8 de chiffre, en laissant passer un bout de chaque côté; ce qui formera vos lacs d'amour; ensuite vous les trempez tous dans un sucre délayé, avec du blanc d'œuf; poudrez-les par-tout de sucre fin, & les dressez sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Massepains glacés. Quand vos massepains, soit ronds, longs, ovales ou trisés, sont cuits & colorés d'un côté, vous les détachez doucement de dessus le papier avec le couteau, puis vous les glacez du côté opposé. Vous prenez de l'eau de senteur, soit de fleurs d'orange ou autres, ou bien des jus & des marmelades, suivant la qualité que vous voulez donner à vos massepains : vous y mêlez peu-à-peu du sucre fin en poudre, délayant bien le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais comme de la bouillie; vous prenez de cette glace avec un couteau, & l'étendez proprement sur vos massepains; puis vous les remettrez sur le papier, & le couvercle du four par-dessus, avec un petit feu pour faire prendre la glace; & vous les serrez ensuite, pour vous en servir au besoin. On fait une autre glace avec du blanc d'œuf, & le sucre en poudre seul. On y mêle quelque marmelade, & on l'acheve comme la précédente.

Massepains liquides. Faites une pâte comme celle des massepains, en lacs d'amour; quand elle sera desséchée, mettez-la sur une feuille de papier blanc, avec du sucre fin; abbattez-la de l'épaisseur d'un petit

petit écu; coupez-en des ronds, de la grandeur d'une piéce de douze sols; enfoncez un peu le milieu de chaque rond, avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun, gros comme un pois, de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite, bien liée; frottez tous les bords de ces petits ronds, avec un peu de jaune d'œuf, pour en coller deux ensemble, en leur faisant prendre la forme d'un bouton, sans que la marmelade paroisse; faites-les cuire dans un four très-doux; lorsqu'ils seront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le dessus d'une glace blanche; remettez les au four pour faire sécher la glace.

Massepains masqués. Echaudez une demi-livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, en les arrosant avec de l'eau de fleurs d'orange; ensuite vous les mettez dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume; remuez-les sur un très-petit feu avec la spatule, jusqu'à ce qu'elles quittent la poële, & que la pâte ne tienne plus après les doigts; mettez-la sur une feuille de papier blanc, poudré de sucre fin; abbattez-la avec un rouleau, pour la découper de la figure & grandeur que vous voulez, avec des moules de fer-blanc; mettez vos massepains sur une feuille de papier blanc, que vous placez sur une table, avec un couvercle de four de campagne, & du feu dessus, pour que les massepains ne cuisent que d'un côté; ensuite vous les levez de dessus le papier, pour mettre, sur le côté qui n'est pas cuit, une marmelade délayée avec la moitié d'un blanc d'œuf, & du sucre en poudre; couvrez-en tout le dessus; faites-en tenir le plus que vous pourrez; remettez-les sur le papier, sur le côté qu'ils sont cuits; couvrez avec le couvercle de campagne, du feu dessus, pour faire cuire cette glace.

Massepains. (*Pâte de*) Echaudez des amandes, que vous pilez très-fin, en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'orange & un blanc d'œuf;

mettez-les dans une poële, avec trois quarterons de ſucre en poudre, pour une livre d'amandes ; faites-les deſſécher ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'elles ne ſe colent plus contre les doigts, & deviennent en pâte maniable ; mettez-la ſur une feuille de papier blanc, avec du ſucre fin deſſous ; à meſure que vous la battez avec le rouleau, vous la remuez ſouvent avec le papier, & y jettez de tems en tems du ſucre fin mêlé d'un quart de farine, pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier ; vous la couperez enſuite, pour en faire tout ce que vous jugerez à propos.

Maſſepains. (Voyez *Amandes*, *Cannelle*, *Ceriſes*, *Citron*, *Chocolat*, *Fraiſes*, *Framboiſes*, *Oranges*, *Piſtache*.

MATELOTTE. (*Maniere de faire une*) Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille. Coupez le tout par tronçons ; mettez avec, huit ou dix écreviſſes entieres, ſans être blanchies ; ne leur ôtez que les pattes. Ajoûtez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, champignons en dés. Faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mouillez de bon bouillon, & mettez-y votre poiſſon, un bouquet, vin rouge, ſel & poivre, bon beurre, & le ſurplus des ingrédiens dont on vient de parler : faites cuire à grand feu, & en ſervant mettez des croûtes frites.

Matelotte. (*Autre maniere de faire une*) Prenez une carpe, une anguille, tanche, brochet, barbeau, avec autres poiſſons, comme vous pourrez les avoir. Coupez les par tronçons, & les arrangez dans une caſſerole, avec des champignons, truffes, oignons piqués de cloux, perſil & ciboules, laurier & baſilic. Aſſaiſonnez de ſel & poivre. Mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poiſſon, ou jus d'oignon, juſqu'à ce que le poiſſon baigne ; & faites cuire à un feu vif. Le court-bouillon réduit à moitié, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, ſelon la quantité de poiſſon, avec un peu de farine, & faites rouſ-

fir. Vuidez le bouillon de votre matelotte dans ce roux ; délayez-le bien, & le remettez sur le poisson. Achevez de faire cuire. Que la sauce soit liée & de bon goût, Il n'en sera que mieux d'y ajoûter du coulis d'écrevisses, ou autre coulis maigre, si l'on en a.

MAUVIETTE : espece d'alouette, & qui s'accommode comme elle.

Mauviettes au gratin, colorées de parmesan. Mettez-les dans une casserole, avec quelques morceaux de ris de veau, demi-verre de vin de Champagne, un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner & mettez ensuite, au fond du plat, du parmesan rapé ; arrangez-y vos mauviettes, avec les morceaux de ris de veau & la farce par-dessus ; poudrez-les de parmesan, & faites prendre couleur au four. Quand elles l'ont prise, servez-les avec un jus d'orange. Les alouettes, pigeons, perdrix, poulets, grives, beccassines & cailles s'accommodent de cette maniere.

Mauviettes en coque : épluchez-les ; coupez les pattes & les aîles ; fendez-les sur le dos : farcissez-les comme les alouettes en caisse, & les faites cuire de même à la poële. Faites ensuite un salpicon, où vous mettrez, en le finissant, un peu de moutarde. (Voyez *Salpicon.*) Prenez ensuite des coques d'œufs, qui ne soient ouvertes que par le haut. Prenez des dessus d'autres coques, pour emboiter l'ouverture de celle-ci. Mettez dans chaque coque une mauviette & du salpicon. Soudez ces coques avec de l'œuf battu : roulez-les dans de la mie de pain bien-fine, pour les paner, & les faites frire de belle couleur ; servez, garni de persil frit pour entrée.

Mauviettes rôties : se servent étant cuites à la broche, avec une sauce faite de leur dégout, avec verjus, sel & poivre ; on les mange encore au sel & à l'orange. Enfin on les accommode de toutes les façons, dont on accommode les alouettes, ces

deux especes n'ayant presque point de différence entr'elles. (Voyez *Alouettes.*)

MAZARINE : piéce de pâtisserie qui se fait ainsi. Prenez de la farine un litron ou plus; détrempez-la avec eau & sel, & quelques jaunes d'œufs. Pétrissez bien : formez-en une pâte à l'ordinaire. Etendez-la ensuite, éparpillez du beurre par-dessus; pliez-la en quatre, & l'applatissez avec le rouleau par quatre ou cinq fois, en la repliant toujours à chaque fois. Cela fait, formez-en de petites abaisses de la largeur de la paume de la main, & les remplissez de la farce suivante. Prenez des jaunes d'œufs & du sucre en poudre. Battez bien le tout, jusqu'à ce qu'il soit en pâte; remplissez-en vos abaisses & mettez dans chaque un petit morceau de beurre. Mettez au four, & servez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges. On peut mettre dans cette forme des amandes douces pilées. D'autres remplissent les *mazarines* de confitures liquides, ou de marmelades confites.

MELLANDES : mettez dans une poële six blancs d'œufs frais; fouettez-les en neige : ajoûtez-y une demi-livre, ou trois quarterons de sucre en poudre; remuez-les bien avec la spatule, pendant un quart-d'heure; après quoi, vous les remettrez sur un petit réchaut de feu pour les dessécher; il faut les remuer toujours, jusqu'à ce qu'ils soient épais, & les descendre de tems en tems : vous y jetterez une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange; vous les remettrez encore un peu sur le feu; après quoi, vous les descendrez, & les dresserez par petits ronds sur du papier. Vous les ferez cuire à petit feu dans un four de cuivre, & les laisserez refroidir avant que de les lever.

MELON : fruit d'une plante potagere rempante. Il est de melons de plusieurs especes; nous ne parlons ici que de celle qui est la plus commune ici, & de l'usage le plus commun; on le sert en hors d'œuvre; on en fait des potages.

Melon. (*Potage de*) Coupez-le comme la citrouille ; paſſez-le de même à la caſſerole, avec de bon beurre. (Voyez *Citrouille*) Aſſaiſonnez de ſel, poivre & fines herbes ; paſſez-en à l'étamine, avec le bouillon, dont vous vous ſervirez pour mitonner les croûtes ; & ayant dreſſé le tout, ſervez, garni de melon frit, & de grains de grenade.

Melon. (*Autre potage de*) On le peut encore faire comme celui de la citrouille, au lait, ſi ce n'eſt qu'il y faut mettre du ſucre & le border de macarons & de pralines, & de biſcuits d'amandes ameres ; & ſervez ſans mitonner.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le melon qui eſt à ſon point de maturité, ſurtout dans les pays chauds, a une chair fondante, ſavoureuſe, parfumée, & qui humecte, rafraîchit, nourrit ; il convient d'autant plus que l'on a un tempérament chaud, ou échauffé accidentellement ; en pareil cas, on peut en manger beaucoup & ſouvent. Les perſonnes dont l'eſtomac eſt foible, froid, qui ne ſe trouvent bien que des alimens échauffans, qui ſont ſujettes aux indigeſtions & dévoiemens, doivent s'en abſtenir. On accuſe ſouvent le melon d'être indigeſte, tandis que les ſelles qu'il a occaſionnées, ont été cauſées par ſa qualité fondante, & qu'il a délayé ou fait couler la bile retenue ou épaiſſie : quelquefois auſſi n'étant pas mûr, il agit comme purgatif.

MENU : ſe dit, chez les rôtiſſeurs, des foies, bouts d'aîles, géſiers, ou autres extrémités dont on fait des ragoûts ou des fricaſſées.

Menus droits. Prenez des palais de bœuf ; faites cuire ; ôtez-en la premiere peau ; coupez-les en petites tranches ; paſſez-les au lard fondu, ciboules & perſil, champignons en dés ; mouillez enſuite de jus, & faites cuire. Dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour entremets.

Menus droits. (*Autres*) Faites cuire une oreille de cochon dans du bouillon ; étant cuite & refroidie, coupez-la en filets très-minces. Paſſez au beurre

avec oignons coupés par tranches. Mettez-y vos filets. Mouillez-les de coulis, & d'un peu de jus. Faites-leur faire quelques bouillons; & avant de servir, mettez-y un peu de moutarde; servez sur ce ragoût un croûton de pain frit, que vous coupez en six, sans détacher les morceaux, & sur lequel vous servez ces menus droits.

MERINGUE : espece de pâtisserie, dont on se sert quelquefois pour garnir des potages au lait, ou entremets de crême. Elle appartient plus à l'office qu'à la cuisine.

Meringues. C'est un petit ouvrage de sucre, fort joli & fort facile. Il est aussi fort commode dans un office, pouvant être fait en un moment.

Meringues jumelles. Prenez trois ou quatre œufs frais, selon la quantité de meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs, pour les fouetter, jusqu'à ce qu'ils fassent la neige à rocher; après, vous mettrez un peu de rapure de citron, trois ou quatre cuillerées de sucre fin en poudre. Il faut fouetter le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit bien liquide; ensuite prenez une feuille de papier blanc; &, avec une cuillere, formez vos meringues rondes ou ovales, de la grosseur d'une noix, laissant de la distance de l'une à l'autre : poudrez-les de sucre fin, avec la poudrette; & sans les ôter de la même table où vous les aurez dressées, couvrez-les du couvercle du four, avec du feu dessus : elles s'éleveront aussi-tôt, & prendront couleur, laissant du vuide au milieu : vous les remplirez d'un grain de fruit confit selon la saison, comme framboises, cerises, ou fraises, & les couvrirez d'une autre meringue qui en fermera le tout; & ce seront des meringues jumelles.

Meringues liquides. Fouettez six blancs d'œufs frais, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés; ensuite vous y mettez du citron verd rapé très-fin, cinq cuillerées de sucre en poudre; remuez le sucre avec les blancs d'œufs, en donnant quelques coups de fouet; prenez-en avec une cuillere à bouche,

pour dreſſer vos meringues, de la groſſeur d'un marron, le plus également que vous pourrez, ſur des feuilles de papier blanc, à une petite diſtance de l'une à l'autre; jettez par-deſſus du ſucre fin, avec un ſucrier; couvrez-les avec un couvercle de four de campagne, point trop chaud, avec un peu de feu deſſus; faites-les cuire doucement, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une couleur dorée; enſuite vous les enlevez de deſſus le papier; mettez-en deux l'une contre l'autre, avec un grain de fruit confit dans le milieu, comme ceriſes, verjus, framboiſes, ce que vous jugerez à propos; conſervez-les à l'étuve, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Meringues ſéches. Fouettez en neige huit blancs d'œufs frais; lorſqu'ils ſeront bien montés, vous y mettrez du citron verd rapé, & huit cuillerées de ſucre en poudre; formez-en une groſſe meringue en rond, ou en oval, & en rocher, que vous dreſſerez ſur une feuille de papier blanc; glacez tout le deſſus de ſucre fin; mettez votre papier avec la meringue ſur une feuille de cuivre, & faites-la cuire dans un four très-doux; lorſqu'elle eſt d'une belle couleur, bien dorée, retirez-la pour la lever de deſſus le papier, afin de la faire ſécher à l'étuve; on y met, ſi l'on veut, de la marmelade de fleurs d'orange, de la gelée de groſeille & de la marmelade d'abricots.

MERLAN : poiſſon de mer, dont la chair eſt friable, légere, & de facile digeſtion, outre qu'il eſt de bon goût.

Merlan à la bourgeoiſe. Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec perſil, ciboules & champignons hachés, ſel & poivre; mettez vos merlans: aſſaiſonnez deſſus, comme deſſous. Couvrez-bien le plat. Faites cuire à petit feu. Servez à courte-ſauce, avec un filet de verjus.

Merlans à la Romaine. Faites-les mariner avec huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, ail & échalottes hachés menu; trempez-les bien & les panez; faites griller, en les arroſant de leur marinade;

Paſſez-les enſuite avec bon beurre, une pincée de farine, filet de vinaigre, ſel & gros poivre; une cuillerée de jus d'oignons, moutarde : faites lier la ſauce, dreſſez-la dans un plat, les filets par-deſſus.

Merlans, (*Filets de*) *à la ſauce Robert.* (Voyez *Filets.*)

Merlans en miroton. Prenez quatre ou ſix merlans; nettoyez-les, & les fendez le long du ventre; ôtez l'arrête, ſans intéreſſer le poiſſon; ôtez la tête. Mettez ſur chacun d'eux de la farce de poiſſon, & les roulez. Faites une omelette qui couvre le fond d'une caſſerole, dans laquelle vous aurez mis un peu de beurre; mettez ſur cette omelette vos merlans, avec truffes & champignons; recouvrez-les d'une omelette ſemblable. Faites cuire à petit feu deſſus & deſſous. Egouttez enſuite le beurre. Verſez le miroton dans un plat ſens-deſſus-deſſous. Faites un trou à l'omelette verſez-y un coulis de champignons, aſſaiſonné de bon goût. Rebouchez les trous & ſervez.

Merlans (*Filets de*) Otez l'arrête du milieu, coupez en filets. Servez-les ſur un plat avec une ſauce blanche aux capres & anchois.

Merlans, (*Filets de*) *en ragoût.* (Voyez *Tourte de Merlan.*)

Merlans, (*Filets de*) *en ſalade* : ſe ſervent comme pluſieurs autres poiſſons. (Voyez au mot *Poiſſon.*)

Merlans farcis. (Voyez *Merlans en miroton.*)

Merlans frits : bien nettoyés, inciſez-les legérement; farinez & faites frire dans une friture bien chaude, à feu clair. Servez à ſec pour rôt.

Merlans. (*Pâté de*) Faites frire à demi & coupez en filets; dreſſez un pâté de hauteur médiocre; foncez-le d'un godiveau de chair d'anguille, champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, ſel & poivre; arrangez deſſus les filets; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices, fines herbes; couvrez de beurre frais, & d'une ſeconde abaiſſe; dorez & mettez au four. Faites un ragoût de truffes; ouvrez le pâté;

dégraiſſez-le ; mettez-y le ragoût, & ſervez chaud pour entrée.

Merlans. (*Tourte de*) Coupez-les en filets que vous ferez blanchir à l'eau tiéde, avec un peu de verjus. Paſſez-les avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'aſperges, laitances de carpes, & un morceau de citron. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, cloux & muſcade, ciboules & fines herbes. Le ragoût cuit, faites un godiveau de chair d'anguille, avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon de poiſſon, ou purée claire. Dreſſez une abaiſſe de pâte fine dans une tourtiere ; foncez-la de votre godiveau. Mettez le ragoût de merlans par-deſſus ; finiſſez à l'ordinaire. Faites cuire à petit feu, & ſervez pour entrée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le merlan frais, qui a la chair tendre & ferme, eſt un des mets les plus délicats, & que l'on peut dire ſain pour tout le monde, parce qu'il ſe digere très-aiſément, & ſur-tout lorſqu'il n'entre pas beaucoup de beurre dans ſon aſſaiſonnement ; c'eſt une des premieres nourritures qu'on permet aux convaleſcens, & la reſſource des plus foibles eſtomacs ; il eſt aſſez nourriſſant pour les gens qui menent une vie ſédentaire, & qui diſſipent peu.

MERLUCHE : morue ſéche. (Voyez *Morue.*)

Merluche à la ſauce à la Gaſcogne. Battez-la bien pour l'attendrir. Faites-la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau, & faites-la cuire à l'eau de riviere ; retirez enſuite & la partagez en feuilles que vous mettrez enſuite dans une caſſerole avec huile fine, autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce. Mettez ſur le feu & remuez ſans ceſſe, juſqu'à ce que le beurre & l'huile ſoient liés ; & ſervez ſur l'heure, parce que la ſauce tourne en ſe refroididiſſant.

La merluche ou morue ſéche eſt plus dure & plus compacte que la morue fraîche, & d'un goût bien inférieur ; mais quand elle a été bien battue

& bien apprêtée, elle devient plus appétissante & plus saine qu'elle n'auroit été sans cela.

Merluche frite. Faites dessaler; coupez par morceaux & faites cuire; essuyez; poudrez de farine; faites cuire au beurre roux, & servez avec une sauce robert, ou avec du beurre, un oignon haché, poivre, sel & vinaigre.

Merluche ou *morue séche.* Coupez la par morceaux, faites la tremper du soir au matin, & cuire ensuite à grande eau. Faites cuire avec son beurre, ciboule, persil haché & poivre concassé, oignons cuits dans la braise; remuez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée. Servez de bon goût pour entrée.

MEUNIER: poisson d'eau douce, autrement dit *vilain*, parce qu'il se plait dans la boue. On en fait si peu de cas, qu'il est inutile d'en parler.

MIGNONETTE: pour faire une mignonette, mettez, dans un petit morceau d'étamine, du poivre long, une muscade entiere, coriandre, cannelle, gingembre, cloux de girofle; ficelez l'étamine, & faites faire quelques bouillons dans une marmite à potage; une mignonette peut servir plusieurs fois.

MIRABELLES. Voyez *Prunes*.

MIROTON: maniere d'apprêter certaines viandes ou poissons en gras ou en maigre, pour entrée.

Miroton de bœuf. Faites un godiveau bien lié & bien assaisonné de truffes, champignons & jambon cuit. Mettez le dans une casserole avec deux ou trois anchois. Faites cuire avec du lard fondu, bouillon & un peu de coulis. Coupez ensuite du maigre de bœuf bien tendre par tranches, mettez-les dans votre ragoût; remuez le tout, & ne laissez que peu bouillir. Quand il est cuit, servez avec un jus de citron.

Miroton de filets de bœuf rôtis, ou de piéces de bœuf bouillies. Faites une bordure de godiveau autour du plat où vous servirez vos filets, & lui faites prendre couleur au four. Faites une sauce

hachée au jambon. (Voyez *Sauce.*) Faites y tremper vos filets, ſeulement pour chauffer, & verſez deſſus votre ſauce, ou ſur les tranches de bœuf bouillies.

Miroton de mouton. Faites une bordure de godiveau au tour du plat où vous ſervirez, comme deſſus. Ayez un carré de mouton, coupez-le par morceaux, bout ſaigneux de mouton & petit lard : faites cuire dans une bonne braiſe. Ayez des petits pois paſſés, ou pointes d'aſperges. Egouttez les viandes, ſervez les pois ou pointes d'aſperges pardeſſus. Le ragoût ſervi dans le plat, vous pouvez y ajoûter quelques cœurs de laitues cuits dans la même ſauce. Au lieu de ce ragoût, on peut ſervir dans ce platun bon hachis de mouton.

Miroton de ſaumon. Prenez une tranche de ſaumon ; parez-la ; hachez-la enſuite avec perſil, ciboules, champignons, poivre & ſel, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie trempée dansla crême, quelques cloux, un peu de coriandre. Pilez le tout dans un mortier avec dubeurre frais. Formez un cordon de cette farce autour d'un plat, uniſſez le avec de l'œuf battu. Frotez-le de beurre fondu & le panez ; mettez au four. Etant cuit, dégraiſſez le plat ſans toucher à la bordure. Faites griller deux ou trois tranches de ſaumon. Coupez-les par filets de la longueur du doigt. Faites un ragoût avec champignons, truffes & mouſſerons ; paſſez dans une caſſerole à un petit roux de beurre & farine ; mouillez-le de bouillon de poiſſon ; laiſſez mitonner ; dégraiſſez & liez d'un coulis d'écreviſſes, & y mettez les queues ; le tout mitonné, ſervez dans le plat.

L'on fait de même toutes ſortes de miroton de poiſſons ; le ragoût ſeul qu'on fait, en fait la différence, comme de filets de ſoles, brochets, anguilles, rayes, truites, &c. Alors il n'y a qu'à faire des ragoûts de champignons, mouſſerons, huitres, (*Voyez leurs articles reſpectifs*) Au défaut de ſau-

mon pour faire la bordure du godiveau, on peut employer toute autre espece de poisson.

Miroton de veau. Prenez une belle rouelle coupée en tranches minces, battez-les. Hachez d'autres tranches de rouelle avec du lard, moëlle de bœuf, champignons, truffes, fines herbes & bon assaisonnement. Mettez-y des jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans la crême. Cette farce étant faite, garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien arrangées; mettez-y ensuite vos tranches du veau battues, puis la farce que vous couvrirez du reste de vos tranches, le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard; couvrez bien le tout, & faites cuire comme une braise, feu dessus & dessous. Dégraissez bien, dressez dans un plat, feu dessus & dessous. On peut mettre dessus un peu de coulis de champignon & servir chaudement.

Miroton en maigre. Prenez des carpes ou autres poissons: fendez-les par-devant dans toute leur longueur; ôtez-en la grosse arrête, sans intéresser la forme du poisson. Faites une bonne farce d'anguille; farcissez-en vos poissons, & les roulez, comme nous avons dit des merlans, & finissez de même.

MITONNAGE GRAS Prenez du paleron & trumeau de bœuf, ou mieux encore une culotte & tranches avec un cuisseau de veau; mettez avec de l'eau dans une marmite; écumez bien. Mettez-y ensuite carottes, panais, oignons, piqués de cloux, bouquet. Faites bien cuire, mais doucement, si vous voulez que les sucs s'extraient bien. Vous pouvez aussi y ajoûter des volailles. Passez ce bouillon, & vous en servez pour mitonner les potages.

Mitonnage maigre. Mettez le soir une marmite au feu, avec de l'eau, de gros pois secs, carottes, panais, céléris, choux, oignons piqués de cloux. Faites bouillir & laissez jusqu'au len-

demain, où tout étant cuit, vous retirerez la marmite, & laisserez reposer.

MITONNER : faire bouillir un potage sur le feu, jusqu'à ce que le pain soit parfaitement imbibé & presque en bouillie.

MOELLE. : substance grasse de la nature de la graisse, & insipide comme elle, aussi difficile à digérer. On emploie la moëlle dans les cuisines, pour les farces comme celles de bœuf dans les petits pâtés, tourtes de moëlle, & dans les hachis. Il est aussi une sorte de moëlle qui occupe toute la longueur des vertebres des animaux, qu'on appelle *Amourettes.* On emploie celle des veaux & moutons. (Voyez au mot *Aamourettes.*

MONTANS. On fait des ragoûts de montans, de cardes & de laitues romaines.

Montans de cardes au jus. Epluchez-les bien, & faites cuire à demi dans une eau blanche avec eau, farine, beurre & sel. Retirez & faites égoutter. Passez-les avec du coulis clair de veau & jambon, & les laissez mitonner une bonne heure. Pressez-les un peu sur le point de les servir, en y mettant un peu de beurre, manié de farine, & remuez toujours pour lier : donnez au ragoût une pointe de vinaigre, & servez pour entremets.

Montans de laitue romaine à l'essence. Epluchez comme dessus, & faites cuire du blanc avec cuisse de bœuf, bouillon, une tranche de citron, verjus & sel. Dégraissez-les, en les ratissannt. Mettez-les dans une bonne essence. Faites-leur prendre goût, & servez pour entremets ou garniture d'entrée.

MORUE : poisson de mer, qu'on pêche aux Bancs de Terre-Neuve, en Amérique. Quand il est frais, on l'appelle *morue.* Quand il est sec, on l'appelle *Merlucye.*

Morue à la crême au four. Faites cuire à l'eau blanche ; levez par feuillets. Faites une sauce blanche avec de la crême, liée de trois jaunes d'œuf, une pointe d'ail. Mettez vos feuillets, & les y tour-

nez. Mettez ensuite dans le plat où vous devez servir. Panez, mettez au four. Dégraissez avant de servir.

Morue (Queue de) à la Sainte Menehould. Faites-en cuire deux à l'eau blanche ; levez-en les filets les plus grands qu'il se pourra. Faites une sauce avec du beurre frais, farine, persil haché, truffes, champignons, capres, poivre, muscade & crême douce. Mettez-y vos filets ; faites-les mitonner à petit feu. Laissez réfroidir le ragoût ; mettez dans le plat où vous devez servir un hachis de carpe ; garnissez tout au tour de filets de morue. Panez ; mettez au four & servez de belle couleur.

Morue à la sauce à la Gasconne. (Voyez *Merluche.*)

Morue à la sauce blanche. Faites cuire comme dessus ; égouttez ensuite, & dressez dans un plat, & par-dessus une sauce blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin que vous faites fondre & que vous servez dessus ou dans une sauciere. On peut encore la servir avec différentes sauces liées.

Morue à la sauce-robert. Faites frire comme on a dit ci-dessus. Faites cuire oignons coupés en dés avec beurre fin ; étant roux, poudrez de farine ; mouillez de bouillon de poisson. Faites-y mitonner votre morue. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y du coulis, en finissant, de la moutarde & un filet de vinaigre ; & servez.

Morue au beurre noir. Faites cuire à l'ordinaire, & servez au beurre noir ; avec persil frit & sauce aux capres & anchois.

Morue au court-bouillon. Faites un court bouillon au blanc, avec une poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules & girofle, à petit feu, pendant une demi-heure. Quand il ést tiré au clair & passé au tamis, mettez dans cette saumure le double de lait ; faites-y cuire la morue à petit feu, & la la servez avec cette sauce.

Morue au verjus en grains. Levez des filets de morue cuite à l'ordinaire. Mettez-les dans une ſauce faite avec beurre, crême, farine & poivre. Liez la ſauce & mettez-y des grains de verjus blanchis; & ſervez.

Morue aux filets de racines. Prenez deux carottes & deux panais, coupez-les en filets. Faites-les blanchir un moment, & cuire enſuite dans de bon bouillon maigre. Quand la ſauce eſt tout-à-fait réduite, mettez des feuillets de morue cuite à l'eau avec ces racines; mêlez les bien, dreſſez-les dans le plat où vous les devez ſervir. Mettez par-deſſus une ſauce blanche avec de la moutarde.

Morue en Dauphine. Faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, ſel & poivre, perſil & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier. Paſſez une brochette dans toute ſa longueur, & faites-lui prendre la figure du dauphin. Mettez-la dans une tourtiere & l'arroſez de ſa marinade. Faites cuire au four; quand elle cuit, ôtez la brochette, & dreſſez-la ſur le plat où vous la devez ſervir.

Faites bouillir un moment à l'eau trois laitances de carpes, & des pointes d'aſperges. Paſſez-les avec beurre, champignons, bouquet de perſil, ciboules, une pincée de farine. Mouillez d'un verre de vin blanc, & bouillon maigre. Le ragoût étant cuit, & la ſauce réduite & aſſaiſonnée de bon goût, faites-y une liaiſon de crême & jaunes d'œufs. Faites lier ſur le feu; & pour le mieux, ne mettez les pointes d'aſperges que ſur la fin de la cuiſſon; ſervez ce ragoût ſur votre dauphin.

Morue (Queue de) en filets, à la caſſerole. Détachez la peau en la tirant vers le bas; levez les filets; rempliſſez le vuide d'une farce de poiſſon, comme ci-deſſus, ou de fines herbes, avec beurre & chapelure de pain; recouvrez de la peau, panez, & mettez au four ou dans une tourtiere; feu deſſus & deſſous, & la ſervez avec un ragoût

goût de champignons & morilles bien assaisonnés.

Morue en stinkerque Mettez, dans le fond d'un plat, de l'huile, de petits morceaux de beurre, persil, ciboules hachées & pointes d'ail, de petits morceaux de tranches de morue, de petits tas d'anchois hachés, & poivre concassé; couvrez de morue cuite à l'eau, & assaisonnez dessus comme dessous. Faites bouillir un peu. Couvrez de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four. Egouttez bien de son beurre, avant de servir.

Morue (*Queue de*) *farcie.* Prenez la chair d'une carpe & la moitié d'une anguille, avec un peu de persil, ciboules & quelques champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, un peu de mie de pain, trempés dans la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds; le tout haché & pilé avec beurre frais, selon la quantité de chair. Faites cuire une queue de morue; levez-en les filets; gardez l'arrête & le bout de la queue qui y tient. Faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine: mouillez-le de bouillon de poisson. Laissez mitonner & dégraissez; mettez-y quelques laitances de carpes, & les filets de morue. Achevez de lier ce ragoût avec du coulis d'écrevisses. Laissez-le refroidir. De l'arrête, faites-en une queue avec la farce; unissez-la avec un couteau & de l'œuf battu. Faites fondre un morceau de beurre frais; jettez-le dessus; panez; faites cuire au four; servez de belle couleur.

Morue fraîche aux huitres, à la Hollandoise. Prenez la hure; vuidez-la & la lavez. Ficellez & faites cuire avec de l'eau, du sel, & un peu de vinaigre, oignons en tranches, persil, ciboules. Faites blanchir des huitres dans leur eau; mettez-les à l'eau fraîche, & égoutter ensuite. Mettez dans une casserole beurre fin, pincée de farine, filet de vinaigre, gros poivre & muscade. Mouillez avec de l'eau

l'eau des huitres ; faites lier la ſauce ſur le feu ; mettez-y enſuite les huitres avec deux anchois hachés ; ſervez autour de la hure.

Morue frite. (Voyez *Merluche.*) Servez-la poudrée de ſel, avec un jus d'orange & poivre blanc.

Morue frite. (*Autre*) Faites cuire une crête ; levez les filets, farinez-les ; faites-les frire à l'huile, & garniſſez de perſil frit. On peut les tremper dans une pâte à frire, au lieu de les fariner.

Morue (*Queue de*) *frite.* Faites cuire à l'ordinaire, ſans bouillir, pour qu'elle ne ſe briſe point. Egouttez, farinez & faites frire au beurre affiné. Servez avec un jus d'orange, & poivre blanc. Garniſſez cette queue de crêtes de morue, empâtées & frites.

Morue (*Autre queue de*) *frite.* Prenez une queue de morue bien deſſalée, au défaut de morue fraîche ; vous pouvez la laiſſer entiere, ou la couper par filets. Eſſuyez-la bien & la farinez. Faites frire comme la précédente, & ſervez à ſec, garni de perſil frit.

Morue panachée. Prenez deux entre-deux ; faites cuire à l'eau ; levez les filets. Paſſez-les avec bon beure, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché. Mettez-y les filets de morue, avec un morceau de beurre, capres, anchois & cornichons, ſix jaunes d'œufs, le tout haché très-fin. Faites chauffer la morue, & la remuez, pour que la ſauce ſe lie ; ajoûtez-y un peu de gros poivre, & ſervez.

Morue panée au four. Coupez-la en morceaux ; faites mariner avec du beurre que vous ferez fondre, ſel & gros poivre, perſil & ciboules, échalottes & ail, thym & laurier, baſilic en poudre, & jus de deux citrons, le tout haché ; faites mariner une bonne heure. Arrangez ſur un plat la morue, avec tout cet aſſaiſonnement ; panez & faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ; avant de ſervir, nettoyez les bords du plat.

Morue. (*Ragoût de*) Coupez & faites cuire avec eau, ſel & poivre, laurier, vinaigre & citron verd,

Paſſez au roux, avec farine frite, champignons, bouillon de purée ou de lentilles, perſil & ciboules en bouquet. La ſauce liée, ſervez.

Morue. (*Tourte de*) Prenez des filets de queue de morue cuite à l'ordinaire. Faites une ſauce avec beurre frais, farine, perſil, champignons, truffes hachés; aſſaiſonnez de poivre & de muſcade, avec de la crême. Faites mitonner dedans les filets; laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage, avec un hachis de carpe : mettez enſuite vos filets. Couvrez de même; finiſſez à l'ordinaire, & mettez au four. Etant cuite, jettez-y un ragoût de laitances d'écreviſſes, ou de moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La morue fraîche, qui a la chair blanche & tendre, eſt un aliment ſain, nourriſſant, aſſez facile à digérer quand elle eſt bien cuite avec du beurre frais & en petite quantité; mais les perſonnes délicates, foibles, ſédentaires, convaleſcentes, & les gens dont l'eſtomac eſt mauvais, ou ſe dérange facilement, doivent s'abſtenir de ce mets, ou du moins n'en manger que fort peu. Quant à la morue ſalée, ou merluche, elle eſt preſque toujours dure, coriace, trop ſalée, & difficile à digérer; elle ne convient qu'à ceux qui ſont en pleine ſanté, ont un très-bon eſtomac, & mènent une vie active. On apporte ici pluſieurs eſpeces de petites morues, qui, quand elles ſont fort nouvelles, ont la chair plus délicate, plus legere, & plus aiſée à digérer que celle de la morue ordinaire; on peut permettre celles-là, même à ceux à qui nous avons conſeillé d'éviter la derniere.

MORILLES : eſpece de champignon, ou *fungus*, de figure pyramidale, poreux, ridé & percé de pluſieurs trous. Il faut les choiſir tendres, de la groſſeur d'une noix, de couleur jaunâtre, ou d'un blanc tirant ſur le jaune. On ſe ſert de morilles dans une infinité de ragoûts, ſans compter qu'on en fait des plats particuliers, tant pour hors-d'œuvre que pour entremets. On prétend qu'elles contiennent

beaucoup d'huile, peu de phlegme, & beaucoup de ſel volatil, principes de la ſaveur agréable qu'elles donnent aux ragoûts où on les emploie.

Morilles à l'Italienne. Après les avoir lavées dans pluſieurs eaux tiédes, égouttez-les bien : faites-les cuire ſur la cendre chaude, avec perſil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché; du bon beurre, une cuillerée d'huile, ſel & poivre; quand elles ſont cuites, ſervez-les ſur un croûton paſſé au beurre.

Morilles au lard. Coupez-les en deux, & les nettoyez comme les précédentes; étant bieu-égouttées, mettez-les dans du lard fondu; embrochez-les enſuite dans de petites hâtelettes; panez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard en tranches bien minces, arrangez-les dans une poële. Faites-les frire en quatre; arrangez-les dans un plat, vos morilles deſſus, après les avoir retirées des hâtelettes, & ſervez à ſec.

Morilles (Ragoût de) à la crême en gras. Coupez & lavez comme deſſus. Faites égoutter, paſſez au lard fondu, avec bouquet, ſel & poivre, un peu de farine; mouillez de bouillon & faites mitonner. Liez ce ragoût de deux jaunes d'œufs & de crême; ſervez pour entremets.

Morilles, (Ragoût de) à la crême en maigre. Paſſes-les au beurre, avec ſel & poivre, & bouquet, perſil haché. Mouillez de bouillon de poiſſon & finiſſez comme deſſus.

Morilles, (Potage de croûtes aux) en gras. Coupez & lavez vos morilles comme deſſus; égouttez & les paſſez au lard fondu; mouillez-les d'un peu de bouillon, avec un bouquet; & faites mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de veau, & laiſſez attacher au fond du plat; garniſſez d'un cordon de morilles : jettez deſſus le jus où elles ont cuit; laiſſez aux croûtes le tems de s'en imbiber; verſez enſuite par-deſſus du coulis à la reine, & ſervez.

Morilles, (*Potage de croûtes aux*) *en maigre.* Faites un petit ragoût de morilles, comme celui ci-dessus, ſauf que vous le faites au beurre; liez-le d'un coulis maigre, mitonnez des croûtes au bouillon de poiſſon; mettez par-deſſus un petit pain, farci d'une farce maigre; jettez par-deſſus votre ragoût, & ſervez.

Morilles farcies. Otez la queue & les lavez; faites une farce de blanc de volaille cuite, & les farciſſez; uniſſez avec de l'œuf battu. Saupoudrez de mie de pain; foncez une caſſerole de veau & jambon; mettez-y du lard fondu, & un bouquet, arrangez-y vos morilles; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu à la braiſe. Quand elles ſont cuites, retirez-les, dégraiſſez, mettez du coulis dans la caſſerole; faites faire un bouillon pour dégraiſſer; paſſez la ſauce au tamis; ſervez deſſus les morilles, avec un jus de citron.

Morilles frites. Coupez-les en long; faites-les bouillir avec du bouillon, à très-petit feu; quand le bouillon ſera conſommé, farinez-bien & faites frire dans le ſain-doux. Faites une ſauce avec le reſte du bouillon aſſaiſonné de ſel & muſcade que vous ſervirez ſous vos morilles, avec du jus de mouton.

Morilles. (*Croûte aux*) Otez la mie d'un pain; faites ſécher la croûte, & mettez dedans un ragoût de morilles à la crême, ſoit gras ou maigre, comme vous verrez ci-après.

Morilles. (*Pain aux*) Prenez un pain rond; ouvrez-le par-deſſous; ôtez-en la mie; farciſſez-le bien d'un bon hachis de perdrix, ou autres; fermez le trou avec le morceau que vous avez ôté; ficelez-le, pour qu'il ne tombe pas; trempez ce pain dans du lait; faites-le frire au ſain-doux, de belle couleur.

Coupez enſuite vos morilles en deux; lavez-les, comme deſſus. Paſſez à la caſſerole, avec lard fondu, ſel & poivre; mouillez de jus & laiſſez mitonner

à petit feu. Dégraissez & liez la sauce avec un coulis de veau & jambon ; faites-y mitonner un moment votre pain ; dressez-le sur un plat. Faites au tour un cordon de morilles, & jettez la sauce par-dessus.

Morilles. (*Ragoût de*) Coupez & lavez comme dessus ; égouttez ; passez au lard fondu, avec persil haché, & bouquet ; mouillez de parties égales de jus de veau, & essence de jambon ; faites mitonner. Liez ce ragoût d'un bon coulis, en lui donnant un peu de pointe, & servez

Morilles. (*Tourte de*) Faites un ragoût des trois ci-dessus. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une abaisse semblable ; dorez, mettez au four, & servez de belle couleur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les morilles bien choisies pour la qualité, sont un assaisonnement échauffant, stomachique, savoureux, assez sain, quand on n'en mange qu'une petite quantité ; mais elles ne conviennent qu'aux personnes en santé, & dont l'estomac est bon.

MORTADELLE : gros saucisson, qui nous vient de Boulogne, en Italie. C'est un mets de fort haut goût, où il entre beaucoup de poivre. On l'appelle aussi *Moustardelle.*

MOUDON : espece de boudin qu'on fait avec une fraise de veau, bien blanche, qu'on fait dégorger à l'eau tiéde, & cuire ensuite à une demi-braise. Hachez-la, & la mettez dans une casserole, avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, une échalotte, une gousse d'ail ; entonnez le tout dans un boyau bien net ; formez-en des boudins que vous ferez cuire encore dans une demi-braise.

MOULE : espece de poisson renfermé entre deux écailles, qui vit d'eau de mer. Il y en a aussi de riviere, mais d'une qualité fort inférieure, & qui sont plus difficiles à digérer.

Moules à la Provençale. Lavez vos moules ;

égouttez-les, & faites cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Otez la moitié des coquilles. Mettez dans une casserole un demi verre d'huile, persil, ciboules, champignons, truffes, demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin; passez & mouillez d'un verrre de vin de Champagne, cuillerée de bouillon, & la moitié de l'eau des moules. Faites cuire & presque réduire; mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis. Faites faire quelques bouillons; mettez-y un jus de citron, gros poivre, muscade rapée, & servez à courte sauce.

Moules. (Potage de) Lavez à plusieurs eaux, & mettez dans une marmite avec de l'eau qui fera le bouillon, au cas que vous n'en ayez point de poisson; mettez du persil & bon beurre, oignon piqué de cloux. Quand les coquilles sont ouvertes, elles seront suffisamment blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir le potage. Mettez la chair des autres dans une casserole avec champignons; coupez truffes en tranches, laitances de carpes, un cul d'artichaut entier & quelques autres coupés en quatre. Le cul d'artichaut se sert au milieu du potage, au défaut de pain farci, de hachis de carpes. Passez le tout avec bon beurre & un peu de farine. Mouillez-le du bouillon de moules. Faites mitonner avec un bouquet de fines herbes, une ou deux tranches de citron.

Faites mitonner des croûtes avec le bouillon de moules. Garnissez-le de moules en coquilles; le tout étant mitonné, & le ragoût par-dessus. Ayez un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs; passez à l'étamine avec du bouillon de moules. Arrosez-en le potage, & servez chaudement.

Moules. (Autre potage de) Faites-les bouillir dans une casserole; retirez-les quand les coquilles commencent à s'ouvrir; n'en gardez en coquilles que ce qu'il faudra pour garnir le potage. Pas-

ſez les autres à la caſſerole comme deſſus, & mouillez de bouillon de poiſſon, faiſant mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces & d'autant de moules pilées enſemble avec quatre jaunes d'œufs. Mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poiſſon dans une caſſerole, avec un peu de mie de pain, un peu de perſil, une ciboule entiere, quelques champignons hachés. Faites mitonner le tout; délayez-y votre coulis, ſans le laiſſer bouillir; paſſez-le à l'étamine, & le vuidez dans la caſſerole où eſt le ragoût de moules, & le tirez chaudement ſur des cendres chaudes. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon de poiſſon. Mettez au milieu un pain farci du hachis des carpes ou du ragoût de moules. Garniſſez le bord du potage de moules en coquilles, les artichauts au tour du pain farci, & verſez ſur le tout le ragoût.

Moules. (Ragoût de) en gras. Faites cuire, comme deſſus; ôtez-les de leurs coquilles; gardez leur eau. Paſſez de petits champignons, & quelques truffes coupées en tranches, avec lard fondu, bouquet & poivre. Mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner. Dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & jambon. Mettez y les moules avec un peu de leur bouillon; conſervez-les ſur des cendres chaudes ſans bouillir. Dreſſez & ſervez pour entremets, ou pour garnir des entrées aux moules.

Moules. (Ragoût de) maigre. Tirez-les de leurs coquilles, étant cuites comme deſſus. Paſſez des champignons au beurre; mettez les moules avec un bouquet; faites faire quelques bouillons; mouillez de leur eau ou de bouillon de poiſſon, ou de moitié l'un & moitié l'autre Mettez-y du perſil haché & du poivre. Liez d'un coulis. Dreſſez & ſervez de même pour entremets, ou pour garnitures d'entrées aux moules en maigre.

Moules (Tourte de) Faites cuire comme deſſus. Tirez de leurs coquilles, paſſez des champignons

& truffes, avec beurre, ſel & poivre, bouquet. Mettez-y les moules. Mouillez de bouillon de poiſſon & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût eſt cuit, liez-le d'un peu de coulis de moules; faites réduire auparavant, ſi la ſauce étoit trop longue, & laiſſez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage. Mettez le ragoût. Recouvrez d'une pareille abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire. Mettez au four. Avant de ſervir, mettez-y encore du coulis de moules, & ſervez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les moules ou moucles de mer, dont la chair eſt blanche & tendre, ſont un aliment aſſez ſain, quand elles ont le degré de cuiſſon convenable & point d'âcreté; en général elles ſe digerent bien, & on peut même les permettre aux gens délicats, ſédentaires, pourvu que leur ſaveur ne déplaiſe pas.

Les moules de riviere ſont plus difficiles à digérer; & ne conviennent qu'aux plus forts eſtomacs: celles d'étang ſont ſans goût & très-mal-ſaines.

MOUSSERONS : eſpece de *fungus* ou champignon, qui croît dans des prés ou landes auprès de la mouſſe. Leur ſaveur eſt très-agréable. Ils donnent aux alimens où on les emploie un très-bon goût. On en fait auſſi des plats particuliers, comme des champignons & morilles.

Mouſſerons à la Provençale. Epluchez & paſſez avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, bouquet de perſil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, ſel & gros poivre; faites mitonner le tout, dégraiſſez enſuite. Otez le jambon & le bouquet: coupez de la mie de pain en petites piéces, paſſez-les à l'huile, égouttez-les. Mettez-les dans le ragoût, avant de ſervir, avec un jus de citron.

Mouſſerons. (*Croûte aux*) Faites un ragoût de mouſſerons, comme vous verrez ci-après à l'article *Ragoût de mouſſerons*; mettez une croûte bien

ſéche & bien chapelée au fond d'un plat. Servez votre ragoût deſſus pour entremets.

Mouſſerons. (*Autre croûte aux*) Prenez un pain bien chapelé; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu; faites-les tremper dans du lait, & frire enſuite de belle couleur; faites égoutter; dreſſez dans un plat, & par-deſſus le ragoût de mouſſerons, tel que ci-après; ſervez pour entremets.

Mouſſerons (*Potage de croûtes aux*) *en gras*. Paſſez des mouſſerons au lard fondu. Mouillez de jus de veau, & laiſſez mitonner. Dégraiſſez & liez d'un coulis de perdrix roux. Mitonnez des croûtes; moitié jus & moitié bouillon: laiſſez les attacher, & jettez deſſus le ragoût & le coulis clair.

Mouſſerons, (*Potage de croûtes aux*) *en maigre*. Faites le ragoût de mouſſerons au beurre, & liez d'un coulis maigre. Faites mitonner des croutes au bouillon de poiſſon, & laiſſez attacher. Mettez au milieu un pain farci d'un hachis de carpes ou autres poiſſons. Jettez le ragoût par-deſſus.

Mouſſerons. (*Pains aux*) Prenez un pain bien rond; faites un trou par-deſſous, ôtez-en la mie, rempliſſez-le de hachis de perdrix ou autre. Bouchez le trou de la piéce ôtée; ficelez-le. Faites tremper dans du lait, & frire enſuite au ſain-doux de belle couleur.

Faites mitonner des mouſſerons, une poignée dans de l'eſſence de jambon. Mettez le pain mitonner dans ce ragoût; déficelez & le dreſſez dans un plat; jettez deſſus le ragoût, & ſervez pour entremets.

Mouſſerons. (*Poudre de*) Prenez demi-livre de champignons, autant de morilles & autant de truffes, une livre de mouſſerons. Epluchez bien le tout, & faites ſécher au ſoleil ou au four, à une chaleur modérée, pilez le tout; & le paſſez au tamis. Tenez cette poudre bien cloſe pour vous en ſervir au beſoin. Elle donne un relief ſingulier aux ragoûts oùon l'e mploie.

Mouſſerons. (*Ragoût de*) Epluchez, lavez &

paſſez au lard fondu avec bouquet, ſel & poivre. Mouillez de jus de veau; faites mitonner. Dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & jambon; ſervez pour entremets. Le ragoût ſert pour les croûtes dont nous avons parlé ci-deſſus.

Mouſſerons. (*Ragoût de*) *à la crême.* Epluchez, & lavez comme deſſus; paſſez au lard fondu avec bouquet & perſil haché. Poudrez d'un peu de farine & mouillez d'un peu de bouillon avec ſel & poivre. Laiſſez mitonner; ajoûtez deux cuillerées de coulis blanc. Liez avec deux jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez pour entremets.

Mouſſerons. (*Ragoût de*) *à la crême en maigre.* Il ſe fait de même que celui des morilles à la crême en maigre. (*Voyez* l'article *Morilles.*)

Mouſſerons. (*Tourte de*) Faites un ragoût de mouſſerons, comme deſſus. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage. Mettez deſſus vôtre ragoût; recouvrez d'une même abaiſſe; finiſſez à l'ordinaire; mettez au four; & quand elle ſera cuite, ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les mouſſerons ſont un aſſaiſonnement propre à aiguiſer l'appétit & faciliter la digeſtion, parce qu'ils échauffent legérement : on n'a pas remarqué qu'ils ſoient auſſi nuiſibles que les autres eſpeces de champignons; ils paroiſſent ſe digérer plus facilement : cependant nous ne conſeillons pas aux gens délicats, ou qui ont l'eſtomac foible, & aux perſonnes ſédentaires d'en manger, ſous quelque forme qu'ils ſoient.

MOUTARDE : plante très-connue, dont les ſiliques ſont pleines d'une petite graine ronde, très-chaude, âcre & très-piquante qui, excite l'appétit, anime & facilite la digeſtion.

OBSERVATION MEDECINALE.

La moutarde eſt un aſſaiſonnement ſtomachique & propre à faciliter la digeſtion; par la legere irritation qu'elle cauſe, elle augmente l'élaſticité, la force des fibres; attire dans l'eſtomac & les inteſtins

les sucs digestifs en plus grande quantité ; les rend plus actifs : elle est encore anti-scorbutique, anti-putride ; elle divise les matieres grasses & favorise la descente des restes des alimens, en augmentant le mouvement péristatique.

MOUTON : quand l'agneau est parvenu à une certaine grandeur, on le châtre ; & alors il s'appelle *mouton*. Celui qu'on ne châtre point, s'appelle *bélier*. Il faut le choisir tendre, jeune & gras. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie, des cantons qu'on appelle *Prés salés* ; ceux des Ardennes, du Berry & de Beauvais.

Mouton. (*Hachis de*) Faites cuire un gigot à la broche & le laissez refroidir. Prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites suer & attacher une tranche de jambon. Mouillez de coulis & de bouillon ; faites cuire une demi-heure ; tirez ensuite le jambon, mettez-y le hachis. Faites chauffer sans bouillir : assaisonnez de bon goût. Dressez & garnissez d'œufs frais pochés à l'eau & de croûtes frites.

Mouton. (*Haricot de*) Coupez un carré en côtelettes épaisses ; faites-les cuire dans une bonne braise, avec bouillon, bardes de lard, bouquet, quelques navets, sel & poivre ; tournez des navets en amandes : faites-les frire dans du sain-doux, sans leur donner trop de couleur. Egouttez-les, faites cuire au bouillon. Egouttez le bouillon, mouillez de coulis, & faites bouillir un peu. Tirez les côtelettes de leur braise ; égouttez-les bien de leur graisse. Dressez le ragoût de navets par-dessus.

Mouton. (*Pain de*) *aux cardes.* Prenez une éclanche mortifiée ; levez-la par filets ; ôtez les filandres, les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de dur. Passez ces filets au beurre, avec persil, ciboules, champignons & ris de veau. Hachez bien le tout ensemble. Prenez aussi de la tettine de veau, graisse de bœuf & lard blanchi ; faites du tout une farce avec cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison. Pilez le tout & l'assaisonnez legérement. Prenez des tranches de bœuf de la grandeur de la main ; bat-

tez-les, & mettez ſur chacune de cette farce & leur donnez la forme de petits pains. Uniſſez le tout avec de l'œuf battu. Faites cuire à une bonne braiſe. Quand ils ſont cuits, tirez-les & les égouttez de leur graiſſe, & ſervez avec un ragoût de cardes. (*Voyez* au mot *Cardes* la maniere de faire le ragoût.)

Toutes les parties du mouton ſont ſuſceptibles de pluſieurs apprêts différens; & chacune en particulier peut ſe ſervir de différentes manieres. On trouvera ces apprêts différens ſous les noms particuliers de chaque partie; & on y renvoie.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le mouton qui n'eſt pas trop vieux, qui a beaucoup de chair ſans être très-gras, & un degré de cuiſſon convenable, eſt, en général, un aliment de bon goût, fort ſain, nourriſſant & facile à digérer. Il eſt peu d'eſtomacs aſſez dérangés & de perſonnes ſi foibles, qu'elles ne puiſſent vivre de mouton tendre. Il ya même des gens valétudinaires, délicats, ſédentaires, qui ſe trouvent mieux de ſon uſage habituel, que de celui des viandes blanches.

MURES. Les mûres ſont ordinairement dans leur maturité, au mois de Juillet, juſqu'à la fin de Septembre; nous en avons de deux ſortes, les blanches & les noires: il n'y a que ces dernieres qui ſoient d'uſage dans les aliments; ce fruit eſt d'un goût doux & agréable, & d'un ſuc teignant en couleur de ſang. Il faut les choiſir groſſes, bien noires & très-mûres. Elles ſe cueillent ordinairement avant le lever du ſoleil.

Mûres confites au liquide. Faites cuire deux livres de ſucre au grand perlé; mettez-y trois livres de mûres qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité; faites-leur prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement la poële par les deux anſes: ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine; & laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſyrop; enſuite vous coulerez le ſyrop dans la poële, pour le faire recuire juſqu'au grand perlé; remet-

tez doucement les mûres dans leur ſyrop : quand elles-ſont à demi-froides, vous les ſerrez dans les pots.

Mûres confites au ſec. Pour celles qu'on veut tirer au ſec, prenez-en qui ne ſoient pas trop mûres, mais plutôt un peu verdelettes. Faites cuire du ſucre à ſoufflé ; étant à cette cuiſſon, jettez-y vos mûres, auxquelles vous ferez prendre un bouillon couvert. Vous les deſcendrez enſuite de deſſus le feu, & vous ôterez ce qu'il y aura d'écume, les laiſſant de la ſorte juſqu'au lendemain dans l'étuve. Il y faut autant de ſucre que de fruits : on pourroit le faire fondre avec le jus même de mûre, pour le clarifier. Vos mûres étant ſorties de l'étuve & refroidies, égouttez-les de leur ſyrop, & dreſſez-les ſur des ardoiſes pour les mettre ſécher à l'étuve ; poudrez-les de ſucre, comme les autres fruits. Vous les retournerez ſur des tamis ; & étant bien ſéches, vous les enfermerez pour vous en ſervir au beſoin. Trois livres de ſucre peuvent ſuffire. Donnez un petit bouillon couvert legérement à vos mûres dans ce ſucre, en remuant la poële doucement par les anſes. Deſcendez-les enſuite de deſſus le feu, & laiſſez-les juſqu'au lendemain, que vous égoutterez le ſyrop ſeul, pour le faire cuire à perlé. Vous y gliſſerez vos mûres en les augmentant d'un peu de ſucre cuit à perlé, s'il eſt néceſſaire ; après quoi, vous les mettrez dans vos pots, lorſqu'elles ſeront refroidies

Mûres. (*Syrop de*) Pour faire une bouteille de pinte de ſyrop de mûres, prenez en un petit panier qui puiſſe vous faire une chopine de jus. Il faut mettre les mûres dans une pële, pour les faire fonſur le feu, avec un demi-ſeptier d'eau ; & vous leur ferez faire ſept ou huit bouillons couverts ; enſuite vous les jetterez ſur un tamis pour les bien égoutter dans une terrine ; vous aurez ſoin de les paſſer bien clair ; faites clarifier deux livres de

sucre & réduire au cassé; mettez-y le jus des mûres; & laissez le sur le feu avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils ayent pris corps ensemble : vous observerez qu'ils ne bouillent pas; ensuite vous verserez votre syrop dans une terrine pour le mettre à l'étuve, & vous l'y laisserez pendant trois ou quatre jours; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi; vous remuerez le syrop de tems en tems avec une cuillere; quand il sera au perlé, il sera fait.

OBSERVATION MEDECINALE.

La mûre est un fruit rafraîchissant, apéritif, legérement fondant & très sain; mais il y dans le centre du fruit une partie solide qui ne se digere pas, & qui doit empêcher les gens délicats, ou dont l'estomac est foible, de manger des mûres, à moins qu'ils ne fassent que le sucer.

MUSCADE : fruit d'un arbre qui croît dans une isle des Indes, appellée *Banda*; d'un goût & d'une odeur aromatique, & très-agréable : on l'emploie beaucoup en cuisine, sur-tout pour le poisson, dont on prétend qu'il corrige singuliérement la crudité.

MUSCADE. (*Eau de*) Nous n'avons d'autres régles à donner pour juger de la bonté de la noix muscade, que de sentir si elle a de l'odeur, & si elle est pesante. Pour faire cette liqueur, vous choisirez la muscade, selon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier, & la réduirez en poudre; mais comme elle se met en pâte en la pilant, parce qu'elle est très-huileuse, vous pourrez la raper : vous la distillerez ensuite; vous ferez le syrop de même qu'aux autres; vous mêlerez les esprits avec le syrop; & vous le passerez à la chausse. Lorsque votre liqueur sera claire, elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos esprits un peu de phlegme, si vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous distillerez. Pour l'eau de muscade commune, fine, séche & double,

vous mettrez une pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes les recettes, que pour celle du macis ; vous prendrez une muſcade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine & ſéche, & les quantités de ſucre & d'eau portées aux recettes ſuſdites pour le ſyrop.

OBSERVATION MEDECINALE.

La muſcade eſt un aſſaiſonnement échauffant, legérement irritant & par-là ſtomachique, propre à faciliter la digeſtion ; mais ſon uſage, pour être ſain, ſera fort modéré, ſur-tout pour les gens très-ſenſibles à toutes les impreſſions qui ſe font ſur les nerfs. Je ne parle pas de l'eau de muſcade. Voyez *Liqueurs* ; vous trouverez ſous ce mot les bonnes & mauvaiſes qualités des liqueurs fortes, ratafias, &c.

MUSCAT : nous en avons de trois ſortes ; le blanc, qui eſt le plus eſtimé, eſt auſſi excellent à manger dans ſon naturel, que propre à faire ſécher au ſoleil ou au four, & à confire. Celui qui eſt d'un rouge violet, n'eſt pas ordinairement ſi bon que le blanc. Le muſcat noir, qui eſt le moins bon des trois, eſt de moyenne groſſeur, & d'un grain rond.

Muſcat. (*Clarequets de*) Coupez par morceaux trois pommes de rambour franc, que vous mettrez dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau, & deux livres de raiſin muſcat preſque mûr ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que les pommes ſoient en marmelade ; paſſez enſuite cette décoction au tamis : ſur un demi-ſeptier, faites cuire une livre de ſucre au caſſé ; jettez-y votre décoction pour la remettre ſur le feu, & réduire en gelée ; faites-lui faire deux ou trois bouillons ; & vous l'ôterez lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, pour la verſer dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Muſcat. (*Compôte de*) Egrainez des raiſins muſcats bien mûrs ; ôtez-en les pépins avec une petite brochette pointue ; pelez-les, ſi vous le jugez à propos ; ſur une livre de raiſin, vous ferez cuire

à la petite plume une demi-livre de ſucre ; mettez-y les raiſins pour leur donner quelques bouillons ; enſuite vous les deſcendrez du feu pour les écumer avec de petits morceaux de papier blanc, que vous paſſerez deſſus ; dreſſez-les dans le compôtier.

Muſcat confit à l'eau de-vie. Vous prendrez pour cela du raiſin ſec de damas, & vous le ferez tremper dans l'eau-de-vie, pendant huit jours : au bout de ce tems, les grains pénétrés de l'eau-de-vie ſeront groſſis ; vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auront trempé vos raiſins, dans un ſyrop que vous ferez, comme celui que j'ai dit à l'article de l'*Abricot*, avec cette différence ſeulement, qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de ſyrop, c'eſt-à-dire, que pour trois pintes de ſyrop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le ſyrop avec l'eau de vie, vous paſſerez le mêlange à la chauſſe ; & quand il ſera clair, vous le mettrez ſur vos raiſins qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avoit confi juſqu'ici.

Muſcat confit au liquide. Prenez du muſcat qui ſoit gros & mûr, & qui ait la peau verte ; pelez-le & ôtez-en les pépins ; péſez-en quatre livres, & paſſez-les legérement à l'eau, pour les faire reverdir, en les mettant ſeulement deſſus la cendre chaude, pendant une heure. Que la poële ou la terrine ſoit bien couverte ; & quand votre muſcat ſera verdi, vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la plume, & vous y mettrez votre raiſin. Vous le ferez cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons, & vous verrez ſi le ſyrop eſt fait ; enſuite vous le vuiderez dans une terrine ; vous le laiſſerez refroidir, & le mettrez dans des pots.

Muſcat confit au ſec en grappes. Il faut faire cuire du ſucre à la plume, & ayant deſcendu la poële, y ranger votre muſcat. Vous le remettrez enſuite ſur le feu, & le ferez bouillir quelques bouillons couverts, ayant ſoin de le bien écumer. Votre ſyrop ne doit alors être revenu qu'à perlé ; ainſi vous le

pouvez

pouvez le descendre, le laisser refroidir, égoutter ensuite votre fruit, & le dresser sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, pour le mettre sécher à l'étuve.

Muscat confit sans peau. Ayez du gros muscat à demi-mûr ; ôtez-en la peau à chaque grain & les pépins, avec une petite brochette pointue ; faites cuire à la petite plume, autant pesant de sucre que vous avez de raisin ; mettez-le dans le sucre, pour lui donner un très-petit bouillon ; ensuite vous le mettrez dans une terrine, pour le laisser vingt-quatre heures dans le sucre, après cela, vous coulerez doucement le syrop dans une poële, pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les raisins dans le sucre pour leur donner deux ou trois bouillons ; ayez soin de les bien écumer. Quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Muscat. (*Conserve de*) Prenez une livre de raisin muscat bien mûr ; égrainez-le, & mettez-le dans une poële sur le feu, pour lui faire rendre son jus ; passez-le au tamis, en le pressant fort avec une spatule ; mettez le jus qu'il aura rendu, sur le feu, pour le faire décuire, & réduire à un quart ; faites cuire une livre de sucre au cassé ; laissez un peu refroidir le sucre, & mettez-y le muscat que vous avez fait décuire ; travaillez-le avec la spatule, en le remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir ; alors vous dresserez la conserve dans un moule de papier : quand elle sera prise, & tout-à-fait froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Muscat. (*Pâte de*) Egrainez trois livres de raisin muscat, que vous mettrez dans une poële avec un demi-septier d'eau ; faites bouillir un bouillon couvert ; & mettez votre raisin sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, en le pressant fort avec une spatule ; ensuite vous mettrez sur le feu tout ce que vous aurez tiré pour le faire dessécher, & réduire en une marmelade

épaiſſe ; ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade de raiſin, pour les bien mêler enſemble en les remuant toujours avec la ſpatule ; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour faire frémir en la remuant ; après quoi, vous la dreſſerez dans les moules à pâte, pour faire ſécher à l'étuve.

Muſcat. (Ratafia de) Il faut, pour faire ce ratafiat, choiſir du muſcat parfaitement mûr ; qu'il ne ſoit ni pourri ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés, vous les ôterez ; vous ſéparerez auſſi les bons grains de la grappe, en les mettant, à meſure que vous les éplucherez dans des vaſes bien propres, où vous les écraſerez ; car ſi on écraſoit les grains attachés à la grappe, la grappe preſſée donneroit ſon goût au jus, & une mauvaiſe qualité au ratafiat, & ſur-tout un goût âcre. Vos grains étant détachés & écraſés dans des vaſes deſtinés à cet uſage, vous exprimerez le jus en le preſſant dans un linge bien blanc, & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous le paſſerez à la chauſſe auſſi-tôt, & vous y mettrez votre ſucre ; & quand le ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin ; pour les épices qui doivent ſervir à l'aſſaiſonnement de ce ratafia, vous diſtillerez ſimplement du macis à l'eau-de-vie, auquel vous pourrez ajoûter de la muſcade. Ce ratafia eſt exquis ; mais le paſſage à la chauſſe eſt onéreux par ſa longueur ; ce qui occaſionne une évaporation des eſprits & du parfum du muſcat, qui eſt la partie précieuſe de ce ratafiat : pour remédier à cet inconvénient, il faut prendre des cruches de grès, les remplir au trois quarts de grains de muſcat, ſans les écraſer, & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus ſpiritueuſe que faire ſe pourra, les laiſſer infuſer pendant ſix ſemaines, & après paſſer le jus, écraſer le fruit, mêler le jus preſſé avec l'eau-de-vie, y ajoûter un quarteron de ſucre par pinte, & l'eſprit

d'épices comme ci-dessus : vous remuerez vos cruches tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; ensuite vous le passerez à la chausse huit jours après, pour donner le tems de faire un dépôt au fond des cruches. Vous verserez doucement dans la chausse; lorsque l'épais viendra, vous vous arrêterez; & quand votre ratafia sera clair, vous mettrez le fond de votre cruche dans la chausse; vous en tirerez ce que vous pourrez; vous aurez par ce moyen ce ratafia, avec les qualités qu'il doit avoir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le muscat étant une espece de raisin, c'est à ce mot principal, que l'on trouvera les bons ou mauvais effets du muscat.

[N A V]

NAVETS : racine très-connue. Il faut les choisir tendres & de bon goût, & nourris en terrein gras & humide.

Navets, (*Potage aux*) *en gras*. Ratissez & coupez en dés, ou en long; farcissez-les & les faites frire au sain-doux, de belle couleur. Egouttez-les Mettez-les dans une marmite; mouillez les de bon bouillon, & les faites cuire; mltonnnez des croûtes de bon bouillon; garnissez votre potage des navets cuits à part & mettez le jus qu'ils auront rendus sur le tout, avec un jus de veau.

Si vous voulez servir ce potage lié, servez-vous d'un coulis clair de veau & jambon, avec lequel vous lierez leur bouillon.

Navets, (*Potage aux*) *en maigre*. Apprêtez vos navets, comme on vient de le dire, & les faites frire au beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils auront belle couleur, faites les égoutter & les mettez cuire ensuite dans une marmite, avec du bouillon de poisson; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; & vous arrangerez ensuite vos

navets sur le potage ; jettez leur bouillon par-dessus ; & servez ce potage chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets.

Il paroît assez inutile de donner ici la maniere d'apprêter les navets à la sauce blanche ; tout le monde connoît ce procédé, rien n'étant plus ordinaire. Il suffit de dire que l'usage où sont plusieurs personnes, de mettre de la moutarde dans cette sauce, ne la rend que plus appétissante : cette façon de les manger peut même les rendre moins venteux qu'ils ne le sont naturellement.

Navets. (*Ragoût de*) Coupez-les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau. Mettez les cuire ensuite avec du bouillon, du coulis, & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût.

On le sert avec des viandes cuites à la braise. Si l'on veut une façon plus simple, quand la viande est à moitié cuite, on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble ; & quand on a assaisonné de bon goût, on dégraisse le ragoût avant de servir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le navet de bon acabit, & cuit comme il convient, est un aliment adoucissant, nourrissant, facile à digérer, & assez savoureux. Le jus de navets relâche, calme les irritations internes, & est principalement salutaire aux gens maigres, échauffés, d'un tempérament sec, sujets à la toux, à des douleurs d'entrailles.

NOIX : les noix se servent en cerneaux, ou confites, ou dans leur maturité ; celles qui ne sont pas encore mûres, que nous appellons *cerneaux*, sont très-tendres. Il faut les choisir grosses, & bien blanches. Celles que l'on confit, ne doivent pas être mûres. On en fait de blanches, & de noires ; & l'on en confit à l'eau-de-vie.

Noix à l'eau-de-vie. Prenez des noix tendres ;

que le bois ne ſoit point encore formé ; il faut les parer juſqu'au blanc ; vous les jetterez à meſure dans l'eau fraîche ; vous mettrez de l'eau dans une poële ſur le feu ; quand elle ſera prête à bouillir, vous y jetterez vos noix, pour les y laiſſer, juſqu'à ce qu'elles friſſonnent. Enſuite vous aurez d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvériſé ; jettez-y les noix pour les faire bouillir, juſqu'à ce que les piquant d'une épingle, & les levant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes. Vous les retirerez pour les mettre dans une eau fraîche de citron ; ſur trois livres de noix, vous ferez clarifier deux livres de ſucre, que vous ferez cuire au petit liſſé ; faites égoutter les noix, & mettez-les dans une terrine ; vous verſerez deſſus le ſucre à demi-chaud ; & vous y laiſſerez les noix vingt-quatre heures. Enſuite vous coulerez le ſucre dans une poële, pour le remettre ſur le feu, & le faire cuire au grand liſſé ; & vous le mettrez ſur les noix, quand il ſera à moitié refroidi, pour les laiſſer encore vingt-quatre heures ; après cela, vous ferez recuire le ſucre, juſqu'au petit perlé, que vous remettrez encore ſur les noix, quand il ſera à demi-froid, pour les laiſſer encore vingt-quatre heures dans le ſyrop ; puis vous remettrez ce ſucre ſur le feu, pour le faire cuire au grand perlé ; alors vous mettrez dans le ſucre autant d'eau-de-vie que vous aurez de ſyrop ; vous les mettrez ſur le feu, avec les noix ; vous les ferez frémir enſemble pendant trois ou quatre minutes ; & vous mettrez le tout dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

Noix blanches. Il faut prendre des noix avant que le bois ſoit formé, les peler proprement juſqu'au blanc, les jettant à meſure dans de l'eau fraîche. Enſuite faites bouillir de l'eau, où vous les jetterez ; & après quelques bouillons, vous ferez bouillir d'autre eau, ſur un autre fourneau, où vous les changerez pour achever de les faire cuire. Vous verrez quand elles le feront ſuffiſamment, en les piquant avec une épingle, comme les amandes & les

abricots verts : ſi elles quittent l'épingle, il faut les ôter. Pour les rendre plus blanches, on y jette auparavant une poignée d'alun pilé, & on leur donne encore un bouillon. Rafraîchiſſez-les enſuite ſur le champ, en les jettant dans l'eau fraîche ; & enſuite vous les mettez au petit ſucre juſqu'au lendemain. Vous égoutterez vos noix, & vous les metterez dans des terrines ; & ayant donné un petit bouillon à votre ſucre, vous le jetterez par-deſſus : obſervez qu'il ne faut mettre le ſucre que tiéde, pendant trois fois ſur les noix. Le lendemain, égouttez le ſyrop de vos terrines, ſans en ôter les noix, parce qu'il ne faut pas qu'elles paſſent du tout ſur le feu. Vous ferez prendre cinq ou ſix bouillons à ce ſyrop, en l'augmentant d'un peu de ſucre, & vous le jetterez enſuite ſur vos noix : le jour ſuivant vous lui donnerez une quinzaine de bouillons. Le lendemain, il faut les faire cuire au petit liſſé, & les jours ſuivans ſucceſſivement au liſſé, entre liſſé & perlé, & enfin en perlé, l'augmentant chaque fois de ſucre, afin que vos noix baignent toujours également dans le ſyrop. Pour les achever, vous les ferez paſſer la nuit à l'étuve, & vous les empoterez enſuite, ſi vous trouvez la cuiſſon aſſez forte.

Noix noires. Ayez des noix vertes ; pelez-les legérement, de maniere que l'on ne voie pas le blanc : enſuite faites-les blanchir dans l'eau ; & lorſqu'elles quittent l'épingle, jettez-les dans l'eau fraîche ; laiſſez-les y vingt-quatre heures, les changeant d'eau deux ou trois fois : enſuite mettez-les au petit ſucre, & les achevez comme les blanches. D'autres prennent plus de précaution : après les avoir pelées legérement, comme nous avons dit, ils les coupent par quartiers, enſuite les font blanchir & les font tremper pendant neuf jours dans de l'eau claire, les changeant tous les jours d'eau, & les confiſant comme les blanches.

Noix. (Ratafia de) On confit la noix avant qu'elle ſoit en maturité ; il faut, pour l'employer, qu'elle ne ſoit pas plus groſſe avec ſon écorce, que

la noix dépouillée de la sienne dans la parfaite maturité. Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante ; vous les mettrez ensuite dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage ; vous les laisserez dans cette eau, l'espace de vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous verserez cette eau, & en remettrez de la nouvelle ; ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette régle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix ; vous en piquerez quelques-unes de cloux de girofle, & les autres de lardons d'écorce de citron. Vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines ; & , au bout de ce tems, vous retirerez vos noix. Vous ferez ensuite fondre du sucre, ou de la cassonnade, dans de l'eau fraîche ; vous mettrez ce syrop dans l'eau-de-vie ; vous passerez l'un & l'autre dans la chausse ; & votre ratafia sera fait.

OBSERVATION MEDÉCINALE.

Les personnes d'un fort tempérament, qui ont un bon estomac, & font de l'exercice, sont les seules qui doivent se permettre de manger des noix, soit en cerneaux, soit vertes, soit séches. Les cerneaux seroient adoucissans & nourrissans, si on ne mangeoit pas en même tems beaucoup de sel, qui est irritant & échauffant. La noix verte bien broyée avec les dents, est assez saine. Dans la noix séche il y a une huile plus ou moins âcre, selon le plus ou moins d'ancienneté du fruit.

[ŒIL]

ŒILLET. (*Glace d'*) Mettez dans un mortier une petite poignée de feuilles de fleurs d'œillets, que vous pilerez très fin ; ensuite vous les retirerez, pour les délayer avec une pinte d'eau ;

mettez-y une demi-livre de sucre ; quand il sera fondu, vous battrez trois ou quatre fois l'eau, en la versant d'un pot dans un autre ; passez le tout dans un tamis ; serrez pour le mettre dans la salbotiere, & faire prendre à la glace.

ŒUFS : les œufs sont de différentes grosseurs, figure & couleur, selon les oiseaux dont ils sont, ceux des oiseaux domestiques, que l'on éleve dans nos basses cours ne diffèrent guères que par la grosseur. Tels sont les œufs d'oies & de poules-dindes, beaucoups plus gros que ceux des canards & des poules ; mais ceux de poules sont ceux dont on fait le plus d'usage ; les autres ne pondent qu'en une seule saison, n'en fournissent guères que pour perpétuer leurs especes ; au lieu que les poules pondent toute l'année, en fournissent incomparablement davantage. Les plus frais sont les meilleurs au goût, & les plus sains ; leurs principes étant plus réunis ; au lieu qu'au bout d'un certain tems, ils ont essuyé une certaine effervescence, qui a dissipé une partie de ce qu'ils ont de plus volatil ; ce qui les rend échauffans, d'un goût désagréable, & par conséquent mal-sains.

Quand, présentés à la lumiere, on les voit clairs & transparens, on peut s'assurer qu'ils ne sont pas vieux. Dans les vieux, l'effervescence a brouillé leurs parties, & les rend nébuleux.

Pour être plus sains, il faut que les œufs soient cuits, de sorte qu'ils ne soient ni glaireux ni trop cuits, mais d'une substance molle, & un peu fluide ; & avec ces conditions ils fournissent un bon aliment, & à toutes sortes de tempérament & d'âge.

Œufs à l'Allemande. Cassez des œufs dans un plat ; mettez-y du bouillon de purée. Cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs, dans du lait, & les passez à l'étamine. Otez ensuite le bouillon où on cuit les œufs ; mettez-y les jaunes avec du fromage rapé, & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge.

Œufs à la bonne femme. Coupez quatre oignons

en dés ; paſſez-les au beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits ; remuez les beaucoup pour les empêcher de rouſſir. Mettez-y enſuite une pincée de farine ; mouillez avec de bonne crême, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, & de muſcade ; tenez votre ragoût bien lié. Prenez enſuite deux œufs ; fouettez-en les blancs ; mettez les jaunes avec le ragoût, & enſuite mêlez les blancs avec le tout. Mettez dans une caſſerole du papier bien beurré ; verſez deſſus les œufs, & les faites cuire au four. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les ſans-deſſus-deſſous ; ôtez le papier, & ſervez deſſus ces œufs une bonne eſſence claire.

Œufs à la Bourguignone. Prenez un morceau de citron confit, quelques biſcuits d'amandes ameres, un peu de macarons & du ſucre. Pilez le tout ; prenez quatre ou cinq œufs ; ôtez-en les germes ; brouillez le tout ; paſſez à l'étamine, avec un peu de lait & de ſel. Faites-les cuire comme des œufs au lait. Glacez-les avec la pelle rouge.

Œufs à la carpe. Ecaillez & vuidez une petite carpe ; levez-en la peau, hachez-en la chair très-fine ; mettez-la dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules & champignons, pointes d'ail ; hachez de même des fines herbes ; mettez une pincée de farine ; mouillez de deux verres de vin de Champagne, un peu de baſilic, ſel & poivre, & faites cuire ; étant cuits, & la ſauce réduite, liez-la avec quelques jaunes d'œufs. Caſſez quinze œufs, avec ſel & épices, une cuillerée de crême ; battez les bien ; faites une omelette de la moitié ; étendez-la ſur un plat ; mettez deſſus le hachis de carpe ; roulez-la & la coupez en trois. Faites-en autant de l'autre moitié des œufs ; arroſez ces ſix morceaux avec du beurre ; panez-les de moitié mie de pain, & de moitié de parmeſan rapé ; mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, pour leur donner couleur, & les ſervez avec une ſauce à la perſillade. (Voyez cette ſauce, à l'article *Sauce*.

Œufs à la chicorée en gras. Pochez des œufs frais

à l'eau, & servez dessous un ragoût de chicorée; que vous faites, en faisant blanchir quelques pieds, & en les faisant cuire dans une braise. Égouttez-les ensuite de leur graisse; coupez-les en trois; faites-leur faire un bouillon dans une bonne essence; sur le point de servir, hachez dessus de l'échalotte.

Œufs à la commere. Cassez dix œufs, mettez-y du sel fin, du sucre en poudre, quelques pistaches en filets, deux biscuits d'amandes ameres écrasés, de la fleur d'orange, grillée & hachée, citron confit & haché, cannelle en poudre, beurre frais fondu. Battez-bien le tout, mettez à un feu doux, couvrez d'un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous; glacez avec du sucre & la pelle rouge, & servez-les pas trop cuits; ce qu'on appelle *tremblans*.

Œufs à la coque. Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes; retirez-les & les couvrez une minute, pour leur laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette.

Œufs à la coque au citron. Faites un gâteau de feuilletage; faites-y autant de trous que vous voulez servir d'œufs. Prenez dix œufs. Faites-leur un petit trou pour les vuider. Lavez bien les coquilles & les faites égoutter: passez les œufs dans une étamine, après avoir ôté les blancs de six. Mettez avec ces œufs du coulis, un peu de jus & le jus de la moitié d'un citron avec deux zestes de citron verd, haché menu, sel & poivre: faites cuire les œufs dans le coquetier au bain-marie, & les servez sur le gâteau.

Œufs à la coque à la crême. Faites un gâteau comme dessus; vuidez de même des œufs; & au lieu de coulis, délayez les jaunes avec de la crême ainsi préparée. Prenez demi-septier de lait, chopine de crême; faites bouillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de sucre, un peu de fleur d'orange. Faites ainsi bouillir cette crême, & la faites reduire à moitié. Pas-

fez-la au tamis ; délayez-y les jaunes d'œufs ; mettez-y une cuillerée à café de farine ; repaſſez le tout à l'étamine ; rempliſſez les coquilles ; faites cuire dans le coquetier au bain-marie, & ſervez comme les précédens ſur le gâteau.

Œufs à la coque au coulis. Faites un gâteau comme deſſus, accommodez vos œufs, comme on vient de dire ; ſéparez les jaunes d'avec les blancs & les délayez avec du coulis, ſel & poivre, une cuillerée; de jus paſſez-les à l'étamine; rempliſſez-en les coquilles; mettez ces œufs dans un coquetier. Faites-les cuire au bain-marie. Etant cuits, ſervez-les œufs ſur le gâteau.

Œufs à la coque aux écreviſſes. Faites un gâteau comme deſſus ; arrangez vos œufs de la même maniere. Mettez les jaunes à part & les délayez avec du coulis d'écreviſſes ; paſſez le tout à l'étamine ; aſſaiſonnez de bon goût. Mettez dans les coquilles, & faites cuire dans le coquetier au bain-marie ; & ſervez ſur le gâteau, comme deſſus.

Œufs à la crême. Prenez une chopine de crême douce avec un morceau de cannelle en bâton, deux ou trois zeſtes de citron, un morceau de ſucre, ſelon la quantité qu'on en fera ; un quarteron d'amandes douces, douzaine d'amandes ameres. Pilez-les dans un mortier, en les arroſant de tems en tems d'un peu de lait. Délayez-les enſuite avec la crême & huit jaunes d'œufs frais. Paſſez le tout à l'étamine deux ou trois fois ; mettez dans un plat ſur la cendre chaude ; couvrez-le d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus, & ſervez de belle couleur.

Œufs à la ducheſſe. Mettez dans une caſſerole un quarteron de ſucre, demi-ſeptier d'eau, zeſtes de citron, un morceau de cannelle ; faites bouillir le tout juſqu'à ce que le ſucre ſoit réduit en ſyrop. Retirez les zeſtes de citron & la cannelle. Mettez-y de l'eau de fleur d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs ; paſſez les au tamis avec une chopine de crême où vous les aurez délayés ; mettez ce mélange dans le ſyrop avec un peu de ſel. Faites cuire les œufs en

les tournant sans cesse. Quand ils seront pris comme une crême, mettez du jus de citron & servez.

Œufs à la fleur d'orange. Mettez du sucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou un poëlon, avec de la crême simple, un peu de sel & d'écorce de citron confite & hachée; ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs; remuez-les comme des œufs brouillés; faites cuire de même & servez chaudement.

Œufs à la grande-mere Prenez huit œufs, ôtez les blancs de quatre; passez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; assaisonnez de sel & poivre. Faites cuire au bain-marie comme une crême; étant cuits, retirez-les & les unissez avec un couteau en petits quarrés, & mettez pardessus du jus clair.

Œufs à la huguenotte ou au jus. Mettez du jus de mouton dans un plat. Cassez-y des œufs. Brouillez-les avec sel, poivre blanc, un peu de muscade rapée. Passez la pelle rouge par dessus, & servez chaudement.

Œufs à la huguenotte. (Autre maniere de faire les.) Prenez des œufs frais. Pochez-les dans de l'eau bouillante, & mettez dans cette eau un peu de vinaigre. Etant cuits, dressez-les proprement dans un plat: ayez du jus de veau ou du jus naturel. Faites-le chauffer avec sel & poivre, & une ciboule entiere. Passez-le au tamis & le vuidez sur vos œufs que vous servirez chaudement pour entremets.

Œufs à la moëlle. Echaudez des amandes douces. Pilez les, & les arrosez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf. Mettez-y du citron confit haché, & de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au sec. Pilez le tout ensemble; mettez y un peu de sel & d'essence. Prenez deux jaunes d'œufs; mettez les aussi dans un mortier avec un demi-septier de crême. Quand le tout sera bien mêlé, fouettez les douze blancs en neige, & les mettez avec tout le reste. Frottez une poupetonniere de beurre; mettez dedans vos œufs, & faites

cuire au four. Etant cuits, renverſez-les dans le plat où vous devez ſervir. Glacez avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez pour entremets.

Œufs à la Monime. Caſſez quinze œufs dans une caſſerole ; mettez-y une cuillerée de crême, perſil, ciboules, ſel & fines épices ; battez bien les œufs pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche & refroidie, ſoit volaille ou gibier ; faites-en un hachis. Quand ce hachis eſt fait & aſſaiſonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs ; battez enſuite des œufs, & en faites une omelette que vous étendrez ſur un plat ; mettez-y par-deſſus du hachis. Roulez cette omelette, & la coupez en trois en maniere de paupiettes. Arroſez le deſſus avec du beurre ; panez les. Faites-en autant du hachis. Mettez le tout dans une tourtiere ; faites-leur prendre couleur, & les ſervez avec une ſauce à la Monime dans le plat où vous devez ſervir.

Œufs à la payſanne Mettez dans un plat un demi-ſeptier de crême double. Quand elle a bouilli, caſſez-y des œufs ; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre, à meſure qu'ils cuiſent, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Prenez garde que les jaunes ne durciſſent, & ſervez-les ſur le champ.

Œufs à la Périgord. Coupez des truffes en petits dés & du jambon par tranches. Paſſez-les au beurre : mouillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Mettez y un bouquet de fines herbes, gros poivre. Dégraiſſez le ragoût, & le faites cuire à petit feu. Etant bien lié, faites frire ſept œufs dans du ſain-doux frais, ſans les faire durcir. Egouttez-les. Piquez-les par-deſſous avec la pointe d'un couteau. Faites-en ſortir les jaunes & les rempliſſez du ragoût. Dreſſez-les dans un plat, couvrez les d'un autre plat, & les faites chauffer ainſi ſur de la cendre chaude ; & au moment de les ſervir, jettez par-deſſus une ſauce au vin de Champagne.

Œufs à la Philisbourg. Si c'eſt en maigre, prenez de la farce maigre de poiſſon cuit, que vous mettrez dans le plat où vous devez ſervir. Caſſez-y des œufs ;

ſoupoudrez-les de parmeſan rapé. Pendant qu'ils cuiſent, glacez le parmeſan avec la pelle rouge ; & ne laiſſez pas durcir les œufs.

Si c'eſt en gras, prenez une farce graſſe de viande cuite, & procédez de même pour le ſurplus.

Œufs à la Portugaiſe. Faites fondre du ſucre avec de l'eau de fleurs d'oranges, deux jus de cirron & un peu de ſel. Mettez ſur le feu avec des jaunes d'œufs, & remuez avec une cuillere. Quand ces œufs quitteront le plat, ils ſont cuits. Etant cuits, dreſſez les ſur un plat en pyramide ; garniſſez d'écorce de citron & de maſſepain

On les peut ſervir chauds & froids ; & les glacer avec la pelle rouge. On peut encore les mêler dans un mortier avec de la gelée de groſeilles, ou du jus de poirée cuit au ſucre ; les paſſer dans une toile de crin, & les ſervir à ſec.

Œufs (Autres) à la Portugaiſe. Mettez du ſucre dans une caſſerole, ſelon la qnantité d'œufs que vous voudrez faire, avec une goutte d'eau, un peu de cannelle ; faites cuire un peu le ſucre. Prenez quinze jaunes d'œufs ; délayez-les dans une autre caſſerole, avec un poiſſon de lait ; paſſez-les au tamis ; mettez dans votre ſucre, quand il ſera cuit, deux zeſtes de citron verd. Remuez le ſucre avec une cuillere ; mettez vos œufs dans ce ſyrop. Faites prendre comme une crême. Retirez, mettez-y un peu de ſel, & remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient froids ; mettez-y un jus de citron. Dreſſez-les proprement, & ſervez froids pour entremets, en ôtant la cannelle.

Œufs à la régence. Coupez en petits dés un morceau de petit lard. Au défaut de petit lard, faites ſuer du jambon avec de l'oignon ; coupez en dés des champignons. Mouillez d'une cuillerée de bon jus ; faites cuire & liez cette ſauce avec une eſſence de jambon. Caſſez huit œufs frais dans un plat où vous aurez mis du lard fondu. Mettez le plat ſur un feu modéré. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud. Jettez le ſur ces œufs, à diverſes fois, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits deſſus comme deſſous

Egouttez enſuite tout ce lard. Eſſuyez le plat, & ſervez ſur ces œufs votre ſauce avec un filet de vinaigre ; ſervez chaud pour entremets.

Œufs à la ſauce-robert. Coupez deux ou trois gros oignons en dés ; paſſez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez de jus, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu : faites durcir d'autre côté une douzaine d'œufs & les coupez en quatre, comme pour des œufs à la tripe. Faites-leur faire quelques bouillons dans la ſauce ; aſſaiſonnez de bon goût. Etant prêt de ſervir, ajoûtez de la moutarde fine à votre ſauce.

Œufs à la Sicilienne. Pochez des œufs frais, à l'eau bouillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus. Parez-les tout autour, & les mettez à l'eau fraîche ; coupez-les enſuite en long, une moitié plus profond eque l'autre ; ôtez les jaunes ; lavez les blancs. Rempliſſez d'une crême aux piſtaches cuites les blancs les plus profonds, & recouvrez-les de l'autre moitié collée avec de l'œuf battu. Arrangez-les enſuite dans le plat où vous devez les ſervir, le petit côté deſſous & les tenez chaudement. Faites un ſyrop avec du vin de Champagne, ſucre & cannelle. Verſez-le ſur les œufs ; jettez par-deſſus de la nompareille, & ſervez pour entremets.

Quand ces œufs ſont pleins de la crême ſuſdite, on peut les mettre auſſi chacun ſur une tranche de biſcuit ; faire cuire du ſucre au caramel ; & avec une fourchette qu'on trempe dans ce caramel, faire ſur ces œufs des filets de caramel en la ſecouant deſſus ; ſoupoudrez enſuite ces œufs de nompareille & les ſervez à ſec pour entremets.

Œufs à la Suiſſe. On les fait comme les œufs au miroir ; & les ayant poudrés de hachis de brochet & de fromage rapé, on les pare & on leur fait prendre couleur, ſoit au four, ſoit ſous un couvercle de tourtiere, & on les ſert pour entremets.

Œufs à la tripe. Ayez des œufs durs ; coupez-les par rouelles ; mettez les jaunes à part. Paſſez-les avec beurre fin & oignons coupés par rouelles. Faites

frire le tout. Prenez les jaunes bien délayez-les avec un peu de vin ; jettez-les avec les œufs ; faites-leur faire quelques bouillons ; assaisonnez de bon goût & servez chaud. Au lieu d'oignon & de vin, on peut y mettte du persil & de la crême fraîche ; cela dépend du goût.

Œufs à l'eau de roses. Délayez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roses, écorce de citron, macarons & un peu de sel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtiere avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec du sucre & eau de roses ou de fleurs d'oranges, & servez chaudement.

Œufs à l'estragon. Faites blanchir de l'estragon & le hachez très-fin. Cassez des œufs dans une casserole ; mettez-y l'estragon haché avec sel & poivre. Battez les œufs ; mettez-y un peu de crême, & faites trois petites omelettes, que vous roulerez ; dressez-les dans le plat où vous devez servir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine, avec du beurre. Mouillez de bouillon & un verre de vin. On dégraisse la sauce & on fait cuire à petit feu. Quand la sauce est cuite & assaisonnée de bon goût, passez-la au tamis, & la servez avec les œufs pour entremets.

Œufs à l'huile au verd. Pochez des œufs à l'huile, les uns après les autres. Etant frits, dressez-les. Ayez une sauce verte au persil ; servez-la dessus. On les poche aussi dans une eau verte faite exprès, & on les sert une sauce blanche à la crême dessous.

Œufs à l'Italienne. Faites un syrop avec sucre & eau. Etant plus qu'à demi-frits, prenez des jaunes d'œufs dans une cuillere, les uns après les autres ; tenez-les dans ce syrop pour les cuire : on en fait ainsi tant qu'on veut, en tenant le syrop bien chaud. On les dresse dans un plat, & on les sert garnis de tranches de citron confit, couvert de pistaches, fleurs d'oranges passées dans le reste du syrop avec un jus de citron par-dessus.

Œufs à l'orange. Fouettez des œufs selon le plat que

que vous voulez faire ; preſſez-y un jus d'orange ; mettez-y un peu de ſel. Prenez une caſſerole, &, ſi c'eſt un jour maigre, ſervez-vous de beurre, ou en gras, de jus. Verſez y vos œufs, & remuez toujours, comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent ; dreſſez-les ſur les plat où vous devez ſervir, & garniſſez d'œufs frits.

Œufs au baſilic. Faites durcir une douzaine d'œufs ; fendez-les en deux ; ôtez en les jaunes. Pilez-les avec du perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail & un peu de baſilic, le tout haché, de la mie de pain deſſéchée & trempée dans la crême, un bon morceau de beurre, ſel & poivre ; liez avec ſix jaunes d'œufs cruds. Mettez de cette farce au fond du plat où vous devez ſervir ; rempliſſez-en tous les blans d'œufs cuits ; arrangez-les ſur la farce. Panez par-deſſus avec de la mie de pain ; mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ; donnez-leur une belle couleur. Egouttez leur beurre, eſſuyez bien le bord du plat & ſervez. Cet apprêt eſt ſuſceptible des noms de tous les ingrédiens qui entrent dans l'aſſaiſonnement de ces œufs.

Œufs au blanc de perdrix. Prenez une perdrix qui ait du fumet. Vuidez-la & la bardez. Faites cuire à la broche & la pilez enſuite. Mettez dans une caſſerole du coulis clair de veau & jambon, & autant de jus de veau, c'eſt-à-dire, en tout une cuillerée à pot, ſel & poivre & muſcade. Faites chauffer un peu ; délayez-y la perdrix pilée, ſix jaunes d'œufs frais. Paſſez le tout à l'étamine. Mettez un plat ſur des cendres chaudes. Vuidez-les œufs dedans. Couvrez-les d'un couvercle, feu deſſus & deſſous ; & lorſqu'ils ſeront pris, ſervez.

Œufs au blanc de poularde ; s'accommodent comceux ci-deſſus, & le blanc de poularde s'accommode de même. On ſe ſert du même procédé pour ceux aux blancs de faiſan.

Œufs au céleri. Prenez trois ou quatre pieds de céleri Faites-les cuire à demi dans une eau blanche. Retirez ; égouttez & les coupez par morceaux. Met-

tez dans une casserole avec un peu de coulis clair de poisson, & faites mitonner une demi-heure. Liez avec un coulis d'écrevisses & gros comme une noix de beurre. Remuez, assaisonnez de bon goût; ajoûtez un filet de vinaigre, dressez & mettez dessus des œufs pochés. Au lieu de ces œufs, on peut y mettre des œufs durs coupés en deux.

On peut aussi servir des œufs durs ainsi coupés, avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

Œufs au citron. Prenez un citron verd. Rapez ou hachez de son écorce de la grosseur d'une pistache; mêlez-le avec dix œufs; pressez y la moitié d'un jus de citron, sel & poivre, du beurre, une cuillerée de bouillon. Faites cuire en les fouettant; ils se brouilleront mieux qu'avec une cuiller, & servez.

Œufs au foie Otez l'amer de tel foie que vous voudrez choisir, soit de volaille ou de gibier; lavez-les & les hachez, passez les sur le feu avec du beurre, persil, ciboules & champignons, pointe d'ail, le tout haché très fin. Quand les foies sont passés & refroidis, cassez-y une douzaine d'œufs. Assaisonnez de sel & fines épices, une cuillerée de crême. Mêlez bien le tout. Mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites du tout une omelette, & servez chaudement,

Œufs au fromage fondu. Mettez sur un feu modéré un plat où il y aura une demi-livre de fromage de Gruyere rapé, un demi-verre de vin de Champagne, persil, ciboules, gros poivre, un peu de muscade, du bon beurre; remuez le tout ensemble sur le feu. Quand votre fromage sera bien fondu, mettez-y trois œufs; les œufs étant cuits, faites un cordon de mouillettes de mie de pain; passez au beurre, & servez pour entremets.

Œufs au jus à la crême. Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié jus de veau, avec un peu de sel, poivre & muscade. Délayez-y six jaunes d'œufs, & passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes, & y passez vos œufs. Couvrez d'un couvercle de tourtiere;

feu dessus. Regardez, de tems en tems, pour voir s'ils prennent; & lorsqu'ils seront pris, servez chaudement pour entremets.

Œufs au jus brouillé. Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon; ajoûtez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & poivre; délayez-bien le tout ensemble; & le faites cuire sur un fourneau, remuant toujours comme une crême; mettez-y un peu de muscade; dressez les; servez de bon goût & chaudement pour entremets.

Œufs au jus d'oseille. Pochez des œufs dans de l'eau bouillante; pilez ensuite de l'oseille; mettez-en le jus dans un plat avec du beurre, deux ou trois œufs cruds, sel & muscade; mettez cette sauce sur vos œufs en les servant.

Œufs au lait. Prenez une cuillerée de farine, & la mettez dans une casserole avec un peu de sel; délayez-la avec un peu de lait; cassez-y huit œufs entiers; mettez-y du sucre en quantité nécessaire; mêlez bien le tout, & y mettez une pinte de lait avec un peu d'eau de fleurs d'oranges; mettez dessus un fourneau, une casserole pleine d'eau. Prenez le plat où vous voulez servir les œufs; faites y fondre la grosseur d'une noix de beurre, mettez le plat sur la casserole, de sorte qu'il touche l'eau; versez-y vos œufs au lait; faites rougir une pelle; passez-la dessus, & la remettez au feu pour la repasser sur les œufs, jusqu'à ce qu'ils soient par-tout de belle couleur; étant cuits, mettez un peu de sucre par-dessus, & glacez encore avec la pelle rouge; étant bien glacés, servez chaudement.

Œuf au lard, à la Coigny Prenez huit œufs frais, & les pochez un à un dans du sain-doux bien chaud; faites-les cuire de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés; faites frire ces croûtons, & le petit lard; arrangez les croûtons dans le plat où vous voulez servir; mettez les œufs sur les croûtons, & le petit lard sur le

tout ; ſervez avec une eſſence, ou un filet de vinaigre pour entremets.

Œufs au miroir. Rempliſſez de crême le fond d'un plat ou d'un aſſiette ; faites-la cuire avec du beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus. Quand cette crême s'affermira, ôtez le feu de deſſus ; faites dix ou douze places dans cette crême, & y mettez autant de jaunes d'œufs artificiels. Faites enſuite une ſauce avec beurre & fines herbes bien menues, ſel & poivre, muſcade, un filet de vinaigre. Quand vous ſerez prêt à ſervir, verſez cette ſauce ſur vos œufs tout chauds.

Œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait, pendant deux ou trois heures; paſſez-la dans une étamine, ou paſſoire bien fine ; mettez-y un peu de ſel & de ſucre, écorce de citron confite, hachée menue ; de l'eau de fleurs d'oranges; frottez un plat de beurre qui ſoit un peu chaud; mettez les œufs dedans ; faites-les cuire & leur donnez belle couleur avec la pelle rouge ; ſervez chaudement pour entremets.

Œufs au Parmeſan. Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une caſſerole avec du Parmeſan, un peu de poivre ſans ſel ; battez-les avec un fouet comme une omelette ; faites-en cinq ou ſix petites omelettes ; à meſure qu'elles ſont faites, étendez-les ſur quelque choſe, & les ſaupoudrez de Parmeſan rapé ; roulez-les, & les arrangez ſur le plat où vous devez ſervir. Jettez encore par-deſſus du Parmeſan ; eſſuyez le plat & le mettez au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, feu deſſus ; un quart d'heure ſuffit pour cuire & glacer le Parmeſan.

Œufs au pere Douillet. Caſſez dans une caſſerole huit œufs frais ; mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction, autant de jus de veau, ſel & poivre ; paſſez ces œufs dans une étamine ; mettez-les dans un plat, ſur un feu modéré ; paſſez par-deſſus la pelle rouge, à meſure qu'ils cuiſent ; ſervez-les tremblans.

Œufs au ſang. Mettez tout chaud le ſang de dix pigeons dans une caſſerole, avec un jus de citron; de peur qu'il ne ſe congele, paſſez-le au tamis; mettez dedans douze œufs, les blancs fouettés à part, ſel, poivre, une cuillerée de crême, de petits morceaux de beurre; battez bien le tout; mettez un quarteron de bon beurre dans une poële; faites une omelette; que vous ſervirez roulée dans le plat où vous devez ſervir.

Œufs au ſoleil. Faites frire huit œufs au ſain-doux; & faites enſuite une pâte à beignets, où vous mettrez du petit lard coupé en dés, à demi-paſſé au feu; trempez les œufs frits dans cette pâte; prenez du lard avec les œufs; faites-les frire l'un & l'autre de belle couleur, & ſervez-les garnis de perſil frit pour entremets.

Œufs aux amandes. Prenez des biſcuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit; pilez le tout enſemble; arroſez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges; mettez-y un morceau de ſucre; quand tout eſt pilé, mettez-y un peu de farine, quatre œufs frais, une chopine de crême. Paſſez le tout à l'étamine & le faites cuire au bain-marie.

Œufs aux champignons. Pochez huit œufs frais à l'eau; prenez des champignons ce qu'il en faut pour un ragoût; lavez-les & les coupez en dés; faites cuire à l'eau, avec un bouquet & beurre frais; manié de farine & de ſel; étant cuits, & la ſauce reduite, liez de quatre jaunes d'œufs, avec de la crême; mettez-y un jus de citron, & ſervez autour des œufs.

On en cuit de même aux mouſſerons & morilles.

Œufs aux concombres pochés. Pelez des concombres; partagez-les en deux; ôtez les ſemences; coupez en tranches. Faites mariner, avec tranches d'oignons, ſel & poivre, & vinaigre; preſſez-les dans un linge; paſſez-les au beurre & les faites rouſſir un peu; mouillez de bouillon de poiſſon, & fai-

tes mitonner une demi-heure, dégraiſſez enſuite; liez d'un coulis de poiſſon ou d'écreviſſes; pochez dix œufs frais; dreſſez-les, & jettez par deſſus votre ragoût & ſervez.

Œufs aux écreviſſes. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes; avec des truffes & champignons; quelques culs d'artichauts, coupés par morceaux, paſſez-les au beurre, & mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon; aſſaiſonnez de poivre, de ſel, & bouquet de fines herbes; laiſſez mitonner un bon quart d'heure; étant cuits, dégraiſſez & liez d'un coulis d'écreviſſes; pochez des œufs frais à l'eau bouillante, & les parez bien; dreſſez-les dans un plat, & ſervez par-deſſus le ragoût.

Œufs aux écreviſſes en gras Prenez moitié jus de veau, & moitié coulis clair de veau & jambon, ſelon la quantité d'œufs que vous voudrez faire. Partagez en deux parts ce jus & conlis; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & muſcade Mettez l'autre moitié avec du coulis d'écreviſſes; délayez-y huit ou dix jaunes d'œufs frais; & paſſez le tout à l'étamine, & le reſte du coulis, s'il peut tenir; mettez un plat ſur des cendres chaudes; vuidez les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, feu deſſus comme deſſous; regardez s'ils ſont pris, & ſervez chaud pour entremets.

Œufs aux écreviſſes en maigre. Prenez une petite cuillerée de bouillon de poiſſon avec une petite croûte de pain, champignons, un peu de perſil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout enſemble. Retirez-le de deſſus le feu; metrez-y du coulis d'écreviſſes ſelon la grandeur du plat. Mettez ſix ou huit jaunes d'œufs; délayez les & les paſſez deux ou trois fois à l'étamine. Mettez le tout dans un plat ſur de la cendre chaude, couvrez comme deſſus. Quand ils ſeront pris, ſervez chaudement pour entremets.

Œufs aux filets. Faites un ſyrop de ſucre avec du vin blanc. Etant plus d'amoitié fait, battez-y vos œufs avec une écumoire plate, afin que les filets ſe

forment bien. Faites-les ſécher devant le feu, & les ſervez avec de l'eau de fleurs d'orange.

Œufs aux laitues. Prenez des laitues pommées & les faites blanchir. Panez-les; coupez-les par tranches. Paſſez-les avec un peu de beurre frais, ſel & poivre, bouquet de fines herbes. Laiſſez mitonner à petit feu une bonne demi-heure. Dégraiſſez ce ragoût & le liez d'un coulis d'écreviſſes ou de poiſſon. Ayez des œufs frais pochés au beurre roux. Poſez-les tout autour. Dreſſez votre ragoût dans un plat; aſſaiſonnez de bon goût; arrangez vos œufs pochés par-deſſus, & ſervez chaudement pour entrée & entremets.

Œufs aux piſtaches. Prenez chopine de lait, demi-ſeptier de crême, une cuillerée de farine, de riz délayé avec une goutte de lait, quatre jaunes d'œufs frais. Verſez le lait & la crême dans la caſſerole, mettez du ſucre à proportion, un peu de cannelle, deux zeſtes de citron, un peu de ſel. Faites cuire ſur un fourneau comme une crême. Prenez un quarteron de piſtaches; pilez-les dans un mortier, avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, mêlez-y les piſtaches; verſez le tout dans un plat; mêlez bien le tout, en remuant toujours ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils s'attachent; lorſque le gratin eſt formé, retirez. Saupoudrez de ſucre & leur donnez couleur avec la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Œufs, (Autre maniere d') aux pointes d'aſperges. Faites une ſauce blanche avec du beurre, farine, ſel & poivre, vinaigre. Faites lier la ſauce; paſſez une douzaine d'œufs à l'étamine, à ſec. Mettez-les dans la ſauce blanche, & les brouillez; achevez comme ceux aux pointes d'aſperges.

Œufs aux truffes. Pilez des truffes vertes; coupez-les par tranches; paſſez-les au beurre; mouillez-les d'un peu de bon bouillon de poiſſon; faites mitonner un bon quart d'heure à petit feu. Dégraiſſez enſuite & liez d'un coulis de poiſſon. Vos œufs étant pochés au beurre roux, parez-les proprement tout autour,

& les dreſſez dans un plat. Jettez par-deſſus votre ragoût aſſaiſonné de bon goût, & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre : on fait de même des œufs pochés, avec un ragoût de champignons ou de mouſſerons, ou de morilles; cela varie d'autant les différens apprêts qu'on fait aux œufs.

Œufs brouillés à la chicorée. Faites blanchir de la chicorée ; égouttez-la & la coupez en quatre. Paſſez-la au beurre avec oignons coupés en petits dés. Mouillez-la d'un mitonnage. Aſſaiſonnez de bon goût ; laiſſez cuire & réduire la ſauce. Prenez dix œufs ; caſſez les dans une caſſerole ; aſſaiſonnez ; mettez-y enſuite la chicorée avec du beurre ; brouillez le tout ſur le feu, & ſervez garnis de mie de pain frite.

Œufs brouillés au coulis. Prenez douze œufs ; ôtez les blancs de quatre. Mettez-les avec du coulis, ſel & poivre. Ne les mouillez point trop, de peur qu'ils ne tournent. Paſſez les œufs avec le coulis à l'étamine. Quand vous ſerez prêt à ſervir, tournez-les ſur le feu. Quand ils ſeront cuits, garniſſez-les autour de mie de pain frite comme les épinars.

Œufs brouillés au jus. Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon ; ajoûtez-y huit jaunes d'œufs, ſel & poivre. Brouillez bien le tout. Faites cuire comme une crême, en remuant toujours ; étant cuits, mettez-y un peu de muſcade, & ſervez pour entremets.

Œufs brouillés aux pointes d'aſperges. Caſſez une douzaine d'œufs ; ôtez les blancs de quatre ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, un peu de coulis. Paſſez-les à l'étamine, faites-les bouillir ſur le feu. Ayez des pointes d'aſperges blanchies & cuites dans du bouillon. Mettez-les avec les œufs ; ſur la fin de la cuiſſon, mêlez le tout ; & ſervez garnis de mie de pain frite.

Œufs au verd-galand. Pilez des piſtaches avec des morceaux d'écorce de citron confit. Faites cuire du ſucre avec un jus de citron. Quand ce ſyrop ſera à moitié fait, mettez-y les piſtaches avec des jaunes

d'œufs frais; remuez le tout, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servez avec fleurs d'oranges.

Œufs au verjus. Délayez des œufs avec du verjus de grain; assaisonnez de sel & muscade. Faites-les cuire avec un peu de beurre. Servez chaudement comme une crême.

Œufs en crépine. Prenez du jambon cuit, des ris de veau, fois gras, champignons, truffes coupés en dés, & les passez au lard fondu. Mouillez de jus, & faites mitonner une demi-heure. Liez d'un coulis de veau & jambon; assaisonnez de bon goût ;laissez refroidir.

Prenez dix jaunes d'œufs frais; fouettez à part les blancs en neige. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu de crême. Passez-les au tamis, & les mettez dans le ragoût, & ensuite les blancs fouettés. Mêlez le tout; mettez une crépine au fond d'une casserole; étendez dessus votre ragoût. Renversez par-dessus les bords de la crépine; faites cuire au four & servez chaud.

On peut, au lieu de la servir à sec, jetter par-dessus une essence de jambon ou un ragoût de truffes vertes.

Œufs en crépine. (Autre maniere d'apprêter des) Pilez une douzaine d'œufs durs, & à part un blanc de poularde rôtie, un peu de lard blanchi, moëlle de bœuf & mie de pain trempée dans la crême, deux jaunes d'œufs cuits. Pilez le tout ensemble avec sel, poivre & muscade. Coupez des morceaux de crépine en quarré, comme la main, & les mettez tremper à l'eau tiéde. Essuyez-les ensuite, & mettez sur chaque morceau un lit de la farce ci-dessus.

Œufs en filets Prenez deux champignons & deux oignons; coupez-les en filets. Passez les au beurre. Mettez-y une pincée de farine - mouillez d'un verre de vin de Champagne, buuillon & coulis : faites cuire à petit feu.

Prenez ensuite une douzaine d'œufs durcis - séparez les blancs des jaunes; laissez les jaunes entiers; coupez les blancs en filets. Mettez-les faire quelques bouillons avec le ragoût; assaisonnez de sel & gros

poivre. Etant prêt à ſervir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût, pour les faire chauffer, & ſervez à courte ſauce.

Œufs en panade. Prenez des mies de pain ; arrondiſſez-les de la grandeur d'un liard. Faites-en une trentaine ; paſſez-les ſur le feu avec beurre frais. Mettez dans une caſſerole quinze œufs, avec ces croûtons, perſil, ciboules, deux cuillerées de bonne crême, des petits morceaux de beurre, ſel & gros poivre. Battez vos œufs. Faites-en une omelette avec de bon beurre. Quand elle eſt cuite, roulez-la dans le plat, & ſervez pour entremets.

Œufs en peau d'Eſpagne: c'eſt la même choſe que les œufs au blanc de perdrix. (*Voyez* cet article.)

Œufs en rocher. Faites un ſyrop de ſucre & de vin blanc. Mettez-y des jaunes d'œufs, à proportion du ſyrop. Laiſſez-les cuire juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'oranges, avec un jus de citron. Paſſez-les à l'étamine ſur un plat, & les ſervez en rocher avec des morceaux d'écorce de citron confis.

Œufs en ſalade. Prenez ſept ou huit œufs durs, avec de la chicorée bien blanche, des laitues hachées; découpez un œuf dur entier & le mettez au milieu; coupez les autres par moitié, & rangez ſymmétriquement; mettez toutes ſortes de fournitures, avec ſel & gros poivre, huile & vinaigre.

On fait auſſi des ſalades aux œufs, avec anchois, capres, fenouil, laitues, betteraves, pourpier & cerfeuil; le tout chacun en particulier, & aſſaiſonné comme il convient.

Œufs en ſurtout. Prenez quatre œufs; ſéparez les blancs; hachez une pincée de capres, deux anchois, perſil & ciboules; mêlez-les avec les jaunes d'œufs; étendez enſuite du beurre dans le plat où vous devez ſervir; caſſez deſſus ſix œufs; fouettez les quatre blancs que vous avez mis à part; mettez-y les quatre jaunes avec leur aſſaiſonnement; fouettez bien le tout enſemble; mettez-y du ſel, poivre & muſcade; mettez un œuf ſur ceux qui

ſont dans le plat ; faites cuire feu deſſus & deſſous ; mais il ne faut pas les faire durcir ; un moment ſuffit pour leur cuiſſon.

Œufs en tymbales. Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; paſſez le reſte à l'étamine avec un peu de jus & de coulis ; aſſaiſonnez de ſel & poivre ; beurrez les tymbales ; mettez-y des œufs juſqu'à moitié des tymbales ; mettez ces tymbales dans une caſſerole, dans l'eau chaude, juſqu'à moitié des tymbales ; faites cuire au bain-marie ; étant cuits, retirez-les ſans les rompre ; dreſſez-les & ſervez-les avec un peu de jus deſſous.

Œufs en toutes ſaiſons. Ayez des ris de veau blanchis, frits en gras, trufes vertes, crêtes à moitié cuites, petits champignons, demi-quarteron des plus belles piſtaches ; paſſez le tout au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & laiſſez mitonner une petite heure ; liez d'une eſſence de jambon, comme pour faire de petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; ôtez en les jaunes ; pilez-les au mortier, avec ſel, poivre, muſcade, blanc de ciboules hachées, un peu de lait & crême douce, & mie de pain bien blanche ; formez vos petits œufs, en les roulant dans la main, de différente groſſeur ; faites-les cuire dans un bon aſſaiſonnement, ou ſeulement à l'eau bouillante ; faites-les égoutter dans une paſſoire, ou ſur un tamis ; rangez les dans un plat, & ſervez le ragoût par deſſus.

Œufs farcis frits. Les œufs farcis peuvent auſſi ſe ſervir frits, & garnis de perſil frit.

Œufs farcis. Prenez & faites blanchir deux ou trois cœurs de laitues, avec oſeille, perſil, cerfeuil, & un champignon ; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs & du ſel ; paſſez le tout avec beurre frais, & le faites cuire ; mettez-y enſuite de la crême ſimple ; dreſſez cette farce dans un plat & ſervez chaudement.

Œufs frits à la ſauce-robert. Prenez une friture à l'huile ; pochez-y des œufs un à un, ſur un four-

neau ; ſervez deſſous une ſauce - robert, que vous ferez comme ci-après ; prenez dix oignons ; coupés en dés ; paſſez au beurre ; à moitié de la cuiſſon, mettez une pincée de farine ; faites-la rouſſir en tournant toujours ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc. Si vous avez de la ſauce à l'étuvée, vous en mettrez un peu ; faites cuire cette ſauce ; étant cuite & prête à ſervir, mettez-y de la moutarde & ſervez ſous les œufs.

Œufs pochés à la ſauce aux anchois. Pochez-les dans l'eau bouillante ; tirez enſuite & dreſſez dans un plat ; faites fondre du beurre frais dans une caſſerole, avec des anchois & de la farine frite, jus de citron, un peu de ſel ; paſſez le tout à l'étamine ; ſervez cette ſauce ſur les œufs.

Œufs. (*Petits*) Prenez un demi-ſeptier de bon lait ; faites-le chauffer prêt à bouillir, avec un peu de vin & de ſucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'oranges. Caſſez une demi-douzaine d'œufs frais ; ôtez la moitié des blancs, & délayez ces blancs avec partie du lait tout chaud ; paſſez le tout à l'étamine ; puis verſez-le dans un plat que vous mettez ſur le feu ; faites cuire doucement, & donnez couleur avec la pelle rouge ; délayez enſuite les jaunes d'œufs ſans blanc, avec le reſte du lait, & un peu de farine pour faire le gratin ; remettez le plat ſur le feu pour le faire chauffer de maniere que ces œufs deviennent comme une crême ; jettez-y les jaunes, & ſaupoudrez de ſucre, avec de l'eau de fleurs d'oranges, en ſervant.

Œufs (*Tourte d'*) Faites durcir une douzaine d'œufs ; pelez-les, & les mettez à l'eau fraîche ; eſſuyez-les enſuite entre deux linges ; fendez-les en deux ; ôtez les jaunes ; hachez les blancs avec du perſil ; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletage ; mettez deſſus du beurre frais ; arrangez-y les jaunes avec écorce de citron verd confite par morceaux dans les vuides ; mettez par-deſſus les blancs ; d'œufs hachez avec un peu de ſel, & du

sucre en poudre sur le tout, avec encore du beurre frais; couvrez la tourte; finissez & faites cuire à l'ordinaire.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les œufs dont la substance est fluide, comme dans ceux que l'on sert à la coque, sont un aliment nourissant, sain, fortifiant, & qui convient à presque tous les hommes, & en tout tems, excepté durant les les fievres aiguës. Le blanc de l'œuf, est de toutes les substances que nous mangeons, celle qui s'assimile le plus facilement & le plus promptement aux sucs nutritifs, parce qu'elle approche beaucoup de la lymphe qui sert à l'accroissement & à la réparation de notre corps. Le jaune de l'œuf est une substance, particuliere, qui en même tems qu'elle est fort-propre à nourrir, attenue, dissout les corps gras, favorise leur mêlange avec les sucs digestifs, aqueuse, & contribue beaucoup à la digestion; aussi est-ce avec raison & succès qu'on donne les œufs frais cuits à la mouillette, ou à la coque, aux enfans, aux personnes délicates, à celles dont l'estomac est foible, & comme premiere nourriture aux convalescens & même aux malades qui n'ont pas de fievre. On ne doit pas juger aussi favorablement des œufs durcis par le feu. En général, ils sont bons & nourrissans pour la plûpart des hommes, pour les gens d'un fort tempérament, dont l'estomac est bon & les sucs digestifs actifs; pour ceux qui prenent de l'exercice à dessein, ou par état; mais les personnes délicates, dont l'estomac est foible & froid, qui ont souvent des indigestions, des pesanteurs d'estomac, des migraines, des dévoimens; celles qui menent une vie sédentaire, appliquée, feront prudemment de s'en abstenir, de quelque façon qu'ils soient préparés.

OIE. Voyez *Oison*.

OIGNON: plante bulbeuse très-connue, & d'un grand usage en cuisine; on en distingue de deux sortes, le rouge & le blanc; tous deux s'emploient aux mêmes usages. On prétend que les blancs ont moins de goût que les autres.

Oignons, (*Potage d'*) *en gras*. Mettez dans une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses ; faites cuire sur un fourneau ; étant attachées, mouillez-les d'un bouillon de mitonnage ; retirez-les ensuite ; liez-les en paquets ; remettez les dans la même marmite, avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes & navets, un bouquet ; faite cuire le tout ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur ; faites les blanchir à l'eau bouillante ; faites les cuire ensuite à part, dans une petite marmite, avec du bouillon de mitonnage ; ajoûtez-y une tranche de jambon, avec du bouillon de mitonnage, & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes, avec du bouillon de la grande marmite, & les arrosez du bouillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons au tour du plat, & servez chaudement.

Oignons (*Potage d'*) *en maigre*, *au blanc*. Pelez deux ou trois douzaine d'oignons, d'une grosseur moyenne ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; tirez-les ensuite, & les mettez cuire dans une marmite, avec du bouillon de santé. (Voyez *Bouillon*.) Faites un coulis blanc, avec deux onces d'amandes douces, pelées & pilées dans un mortier, en les arrosant d'un peu de lait ; ajoûtez y trois ou quatre jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans du bouillon ; le tout bien pilé & passé à l'étamine, avec quelques cuillerées de bouillon de santé ; conservez ce coulis chaud.

Mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit les oignons ; garnissez le plat d'un cordon d'oignons ; mettez un petit pain dans le milieu ; jettez le coulis blanc par-dessus, & servez chaudement.

Oignons (*Potage d'*) *en maigre*, *au roux*. Pelez quelques douzaines d'oignons d'égale grosseur ; farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits & bien colorés, empotez-les & les mouillez de bouillon de poisson.

Mitonnez des croûtes du même bouillon ; mettez un petit pain au milieu ; garnissez d'un cordon d'oignons, & jettez sur le tout le bouillon d'oignons.

Oignons (Potage d') en maigre, par tranches. Coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez les au beurre roux ; poudrez-les d'un peu de farine ; mouillez d'une purée claire, ou simplement d'eau ; assaisonnez de sel & poivre ; faites bouillir une bonne demi-heure, & ajoûtez une pointe de vinaigre ; mitonnez des croûtes du même bouillon, & jettez ensuite le bouillon & les oignons par-dessus.

Oignons. (Potage de santé aux) Prenez ou chapon, ou poularde, ou poulet, ou même un jarret de veau ; lavez-les à l'eau tiéde, & mettez à l'eau froide ; ensuite essuyez-bien ; pliez-les dans une barde de lard ; ficelez & mettez cuire dans une marmite, avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs, ce qu'il en faudra, pour faire le cordon du potage ; faites les blanchir & les retirez ensuite ; & faites cuire dans une marmite à part, avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; tirez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage ; garnissez d'oignons ; passez du bouillon dans un tamis ; jettez sur le potage avec un jus de veau.

Oignons. (Ragoût d') Faites cuire des oignons sous la cendre chaude. Pelez-les. Mettez-les dans une casserole, & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon. Quand ils ont mitonné quelque tems, liez ce ragoût d'un peu de coulis un peu plus nourri. On peut, en servant, y mettre un peu de moutarde, sur-tout lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes sortes d'entrées aux oignons.

Oignons. (Sauce aux) Prenez du jus de veau, & le mettez dans une casserole, avec deux oignons coupés en tranches, sel & poivre. Laissez mitonner à petit feu. Passez ensuite cette sauce à l'éta-

mine ; mettez-la dans une ſauciere, & ſervez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE

L'oignon eſt un aſſaiſonnement ſain, ſtomachique, un peu nourriſſant, très-apéritif, ſudorifique, propre à corriger certains vices des humeurs, & ſurtout les vices dartreux, ſcorbutiques & ſcrophuleux ; mais les perſonnes qui ſont très-ſenſibles, n'en peuvent pas manger beaucoup ; & celles qui ont l'eſtomac foible, ne doivent prendre que le ſuc.

OISON : oiſeau très connu ; on en diſtingue de deux ſortes, le *domeſtique*, & le *ſauvage*. *L'oiſon* ou *l'oie ſauvage* eſt un oiſeau de paſſage, qui cherche les pays froids & aquatiques, & qu'on ne voit dans ce pays-ci, qu'aux approches de l'hyver, & pendant la ſaiſon rigoureuſe. Ils partent pour des climats plus froids au retour de la belle ſaiſon. *L'oiſon domeſtique* eſt du nombre des volailles que nous élevons dans nos baſſes-cours. On fait peu d'uſage de l'oie domeſtique dans les bonnes maiſons, à moins qu'elle ne ſoit jeune & engraiſſée exprès ; & ſi dans les campagnes on en éleve de nombreux troupeaux, c'eſt que, comme cette volaille paît l'herbe, elle eſt d'un entretien facile, & qui n'exige aucun ſoin. On en multiplie l'eſpece, à cauſe de la plume qu'on en tire, qui eſt une ſorte de revenu, dont on fait récolte trois ou quatre fois l'année.

L'oie ſauvage eſt d'un goût bien ſupérieur au domeſtique ; parce qu'étant dans un mouvement bien plus grand, ſa chair eſt chargée de ſucs moins viſqueux, & moins groſſiers que celle de l'autre. Domeſtique ou ſauvage, ſi on le mange, il faut le choiſir ni trop jeune ni trop vieux, tendre & bien nourri ; s'il eſt domeſtique, qu'il ait été élevé dans un pays non marécageux. Quand il eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe. Quand il eſt trop vieux, ſa chair eſt dure, ſéche & d'un mauvais ſuc, par conſéqnent indigeſte.

Oisons à la braise. Piquez-les de gros lard & de jambon, après les avoir plumés : vuidez & flambez. Ficelez-les, faites une braise à l'ordinaire ; mettez-y les oisons avec même assaisonnement dessus que dessous. Prenez des ris de veau, foies gras, truffes ; champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts. Passez le tout à la casserole, avec du beurre fondu. Mettez-y de bon jus de bœuf, sel & poivre, & fines herbes ; & faites cuire à petit feu.

Ce ragoût fait, liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Tirez vos oisons de la marmite. Dressez-les dans un plat ; servez votre ragoût par-dessus, & chaudement. On peut aussi les servir avec un ragoût d'*écrevisses*, ou bien un ragoût d'*huitres* ou de *moules*. (*Voyez* à ces articles la façon de faire ces ragoûts.)

On peut encore le servir comme le canard, avec un ragoût de petits pois. (*Voyez* l'article *Canard.*)

Oisons à la broche. Troussez-les, & les faites refaire. Mettez à la broche & faites cuire à propos. Panez de mie de pain bien fine ; étant de belle couleur, tirez & servez chaudement.

Oisons à la broche farcis. Bardez-les, & leur faites une farce de leurs foies hachés, avec lard & fines herbes, ciboules, persil, sel & poivre, muscade & mie de pain trempée dans la crême ; le tout bien haché & mêlé, farcissez en vos oisons, & les mettez à la broche. Etant cuits, panez-les de mie de pain, & servez chaudement.

Les oisons sauvages se mettent de même à la la broche. On peut les barder, si l'on veut. Etant cuits, on les saupoudre de sel, & on les mange à la poivrade, ou avec du jus d'oranges

Oison au oie à la daube. Lardez votre oison de moyen lard assaisonné de sel & poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette, & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc. Laissez-le bien bouillir ; & lorsqu'il est cuit, laissez refroidir à demi, dans son

bouillon; servez-le ensuite à sec, sur une serviette blanche, pour entremets.

On sale aussi des oies, que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots, pour la provision de la maison; on en met un pot en guise de petit salé; le potage en est excellent, & la chair très-bonne à manger.

Oison. (*Pain d'*) Desossez un oison. Remplissez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules & champignons, une pointe d'ail, sel & poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaison: cousez-le, de peur que la sauce ne sorte. Donnez-lui la forme d'un pain rond. Enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Ficelez bien fort cette étamine, & faites cuire cet oison en pain à la braise. Quand il est cuit & bien dégraissé, servez-le avec une bonne essence.

Pâté d'oisons. Troussez-les, & leur cassez les os; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné comme pour la daube. Mettez-les sur une abaisse ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard, lard pilé, sel, poivre, fines herbes, épices. Couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four.

Ooisons. (*Potage d'abbtisd'*) Faites cuire ces abbatis avec de bon bouillon, sel & bouquet de fines herbes. Etant cuits, coupez-les en morceaux; passez-les au lard fondu, persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc. Blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron. Faites mitonner des croûtes séchées au four, avec de bon bouillon. Dressez dessus vos abbatis. On en fait de même des béatilles des autres volailles.

Oisons (*Potage d'*) *farcis.* Faites une farce avec leurs foies & cœurs, fines herbes hachées. Faites une omelette de quatre œufs; pilez le tout ensemble au mortier; farcissez-en vos oisons entre la peau & la chair. Empotez les avec de bon bouillon. Faites une purée verte pour jetter sur votre

potage. Garnissez de laitues farcies, (Voyez *Laitue*) ou de petits oignons blancs.

Oison en ragoût Faites-le cuire à demi à la broche, & le mettez ensuite dans une casserole, avec champignons, culs d'artichauts, bouillon, sel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes. Laissez bouillir le tout. Ajoûtez un filet de vinaigre, & servez chaudement.

OLIVE : fruit de l'olivier, d'abord verd, d'une âpreté insoutenable, qui noircit en mûrissant, & dont on adoucit l'âpreté, en les confisant avec du vinaigre, du sel, ou seulement de l'eau & du sel. On fait des entrées de poulardes, beccasses, perdrix, sarcelles, canards & autre gibier aux olives.

Olives. (*Ragoût d'*) Prenez un peu de ciboules & persil haché. Passez-les au beurre avec un peu de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, bouquet de fines herbes. Liez la sauce d'un bon coulis; assaisonnez de bon goût; dégraissez, & servez avec vos viandes cuites à la broche.

Olives farcies. (*Ragoût d'*) Prenez-en trois ou quatre douzaines; pelez-les comme des poires, sans casser la peau. Ayez de la farce. Formez-en des especes de noyaux, que vous couvrez des peaux d'olives. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, retirez-les; & les mettez dans une casserole avec de l'essence de jambon. Faites mitonner. Servez avec les mêmes viandes que dessus, & autres volailles ou gibier.

On sert les mêmes entrées à la broche, farcies aux olives.

OBSERVATION MEDECINALE.

L'olive dont le suc est huileux, gras & doux naturellement, étant préparé avec le vinaigre & le sel, perd ses qualités adoucissantes, émollientes, relâchantes; elle devient ferme, dure, de difficile digestion, âcre, irritante, & n'est plus qu'un assaisonnement stomachique, qui ne convient qu'aux

plus forts eſtomacs. Quand elle eſt cuite dans des jus, elle perd une partie de ſon âcreté ; mais alors il ne reſte plus qu'une ſubſtance dure, ſans action, ſans vertu ; & difficile à digérer.

OMBRE : eſpece de truite, qui a un goût de thym ; ce poiſſon eſt fort eſtimé ; (Voyez *Truite* ;) ce poiſſon s'apprêtant de la même maniere.

OMELETTE : mets compoſé d'œufs brouillés & battus avec différens aſſaiſonnemens, & cuits au beurre, ou à l'huile, à la poële.

Omelette aux champignons à la crême. Faites un ragoût de champignons coupés en deux. Battez enſuite des œufs avec du perſil haché & ſel. Brouillez les champignons avec les œufs. Faites l'omelette à l'ordinaire. Liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs & de la crême, & ſervez ſur l'omelette.

On peut en faire de pareilles avec des morilles, ou mouſſerons à la crême ; aux pointes d'aſperges à la crême, aux culs d'artichauts apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crême, aux truffes noires de même, aux épinars & à l'oſeille.

Omelette aux croûtons. Battez des œufs, avec ſel, poivre, perſil & ciboules hachées. Mettez-en la moitié dans une poële, & faites une omelette de belle couleur en deſſous, & moëlleuſe par-deſſus ; arrangez-y des filets de pain paſſés ſur le feu au beurre ; roulez l'omelette, & la dreſſez dans un plat. Du reſte de vos œufs faites une ſeconde omelette, & la ſervez avec le même plat.

Omelette aux écreviſſes. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes, de champignons & de truffes vertes. (Voyez *Ragoût*) Hachez un tiers des écreviſſes dont vous avez employé les queues. Caſſez des œufs ; mettez-y un peu de crême & de perſil haché. Battez le tout enſemble. Mettez du beurre dans une poële, & faites cuire l'omelette à l'ordinaire. Etant cuite, repliez-la, & la dreſſez dans un plat ; mettez le ragoût ſur l'omelette bien chaud & aſſaiſonné de bon goût ; ſervez pour entremets.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon, ou autre volaille rôtie ; hachez menu ; mêlez-y des foies gras, des truffes & autres garnitures, le tout haché ; passez-le en ragoût cuit & assaisonné de bon goût. Faites une omelette ; avant que de la dresser sur son plat, appliquez-y une croûte. Versez le ragoût dans la même poële, & dressez adroitement l'omelette sur son plat. Arrosez-la ensuite d'un peu de jus, & servez chaudement.

On peut farcir de même des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

Omelette aux féves vertes à la crême. Dérobez les féves Passez-les avec de bon beurre, persil & ciboules, avec de la crême; assaisonnez legérement, & faites cuire à petit feu. Faites une omelette avec des œufs & de la crême; dressez-la dans son plat. Liez le ragoût de féves de deux jaunes d'œufs ; versez sur l'omelette ; & servez chaudement pour entremets, ou hors d'œuvre.

Omelette au four, au blond de veau. Battez bien vos œufs avec persil & ciboules hachées, sel & gros poivre ; faites-en trois omelettes, que vous étendrez chacune sur des couvercles de casserole. Quand elles sont à moitié froides, mettez dessus une farce de volaille cuite : roulez vos omelettes & les mettez sur un plat. Passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre fondu. Panez de mie de pain ; faites prendre belle couleur au four. Otez en la graisse. Servez avec une saucé un peu claire & bien finie de blond de veau, pour entremets.

Omelette au fumet. Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier, comme lievre, lapin ou chevreuil, hachés menu. Quand ils sont cuits & refroidis, cassez-y des œufs. Assaisonnez de sel & gros poivre, & muscade ; finissez l'omelette à l'ordinaire, & servez pour entremets. C'est la même que l'omelette aux foies de gibier, soit lapin, lievre, ou chevreuil.

Omelette en galantine. Il faut, pour faire cette

omelette, six différens ragoûts. On peut juger de là qu'elle peut & doit piquer la sensualité des gourmands; mais qu'il n'est guères possible de faire entrer tant d'ingrédiens dans un ragoût, & qu'il soit tel qu'il le faudroit, pour être sain.

Un ragoût de jambon coupé en petits dés, un autre de truffes, un autre de foies gras coupés en dés avec d'autres garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mousserons, le sixieme enfin de ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. (*Voyez* à l'article *Ragoût* la façon de faire ces différens ragoûts.)

Faites six omeletttes de huit œufs chacune, dans six plats différens, & chacune son ragoût haché. Battez ces omelettes avec persil haché, un peu de crême, quelques croûtons. Quand le tout est prêt, on passe ces omelettes dans une terrine, une à une, & sur chacune son ragoût différent, qui doit être à courte sauce. Servez chaudement pour entremets.

Omelette glacée. Prenez des œufs; fouettez-en les blancs; mêlez ensuite les jaunes avec. Mettez-y des citrons verds haché très-menu, eau de fleurs d'oranges, sucre en poudre très-fin, quelques petits morceaux de beurre; & fouetttez bien le tout. Faites cuire à l'ordinaire, de belle couleur; dressez-la & la glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge; qu'elle ne soit point baveuse, & servez chaud pour entremets.

Omelette aux harengs sorets. Ouvrez des harengs sorets par le dos, & faites-les griller. Hachez-les ensuite, & les mettez dans l'omelette, comme du jambon; il n'y faut point de sel. Finissez l'omelette à l'ordinaire.

Omelette aux huitres. Faites blanchir des huitres dans leur eau. Essuyez-les proprement. Passez les deux tiers de ces huitres au beurre. Mouillez-les d'un peu de leur eau & de coulis; mettez-y du poivre, & ne laissez pas trop cuire. Cassez des œufs, & les assaisonnez de sel, poivre, un peu de persil haché, avec de petits croûtons. Incisez de trois

au quatre coups de couteaux chacune des huitres restantes ; mettez-les dans les œufs avec un peu de crême. Battez bien le tout. Faites chauffer du beurre dans une poële; versez-y vos œufs & les remuez toujours en cuisant. L'omelette étant faite, repliez-la de sorte qu'elle ne couvre que le fond du plat où vous devez servir. Faites autour un cordon d'huitres; jettez la sauce du ragoût par-dessus, & servez chaudement pour entremets.

Omelette au jambon. Faites un hachis de maigre de jambon cuit. Mêlez-en une partie dans vos œufs, avec sel & poivre, & persil haché ; faites votre omelette à l'ordinaire. Dressez-la dans un plat, & repliée de sorte qu'elle n'occupe que le fond ; du reste du jambon haché, faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaraz ; jettez-en sur l'omelette, & la servez chaudement pour entremets. (Voyez *Saingaraz*.)

Omelette à la moëlle. Pelez un quarteron d'amandes douces, demi-douzaine d'amandes ameres. Pilez-les, en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'oranges. Etant pilées, ajoûtez de l'écorce de citron verd hachée, quelques confitures séches, comme abricots, pommes ou autres. Mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf. Repilez le tout ensemble, & le délayez avec un demi-septier de crême. Prenez des œufs frais; fouettez-en les blancs. Mettez les jaunes avec la pâte d'amande ; mêlez le tout ensemble ; mettez-y un peu de sel. Frottez une poupetonniere, ou une casserole de de beurre ; mettez-y votre omelette, & faites cuire au four. Etant cuite, dressez-la, en la renversant dans un plat, & la glacez avec du sucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette à la Noailles. Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de riz ; délayez-la avec un peu de lait & deux jaunes d'œufs frais. Mettez-y ensuite une chopine de lait, & un demi-septier de crême douce, un morceau de cannelle en bâton, du sucre en proportion. Faites cuire, en remuant

toujours. Quand céla commence à bouillir, retirez-le, & le laissez refroidir. Hachez-y de l'écorce de citron verd confite, avec des biscuits, des amandes ameres, & autres, un peu de fleurs d'oranges. Mettez le tout avec de la crême. Otez la cannelle. Cassez des œufs frais; fouettez-en les blancs; mettez-y les jaunes, & les refouettez. Mettez ensuite la crême préparée, mêlez le tout. Frottez de beurre une poupetonniere ou casserole; versez-y l'omelette, & mettez au four. Etant cuite, renversez sur un plat, & servez chaudement pour entremets; on peut la glacer, si l'on veut, avec du sucre, & la pelle rouge.

Omelette à l'oseille. Faites cuire de l'oseille hachée, avec du beurre, de la laitue & du cerfeuil assaisonnés de sel & poivre. Liez, en finissant, avec des jaunes d'œufs, de la crême & un peu de muscade. Faites une omelette à l'ordinaire. Etant cuite, mettez la farce dessus, avec quelques croûtons passés au beurre; servez pour hors d'œuvre.

Omelette à la Robert. Prenez des œufs; battez les blancs à part; mêlez-y ensuite les jaunes, avec quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, écorce de citron verd hachée, un peu de crême, sucre en poudre. Remuez continuellement cette omelette sur le feu. Lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous, retournez-la, pour qu'elle cuise des deux côtés; & servez chaudement pour entremets.

Omelette au rognon de veau. Prenez un rognon de veau, avec sa graisse cuite. Hachez-le avec du persil. Prenez huit à dix œufs; cassez-les dans une casserole, assaisonnez de sel & gros poivre; mettez-y le rognon haché, trois à quatre cuillerées de crême, & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre. Dressez-la dans un plat; glacez-la avec du sucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette roulée. Ayez des croûtons bien secs, de la largeur d'un liard, un peu de persil haché, ciboules & champignons. Battez des œufs; mettez-

y un poisson de crême, sel & poivre, & persil haché. Faites fondre du beurre à la poële; faites-y cuire les ciboules, champignons, croûtons & le tiers des œufs battus, en remuant toujours. Etant cuite & colorée, faites trois autres omelettesdu reste de vos œufs, pour garnir le plat. Roulez la premiere, & servez pour entremets.

Omelettte au sang. Cette omelette n'est autre chose que les œufs au sang, dont nous avons donne le procédé ci-dessus, & auquel nous renvoyons par conséquent. (Voyez *œufs au sang.*)

Omelette au sucre. Fouettez des œufs; mettez-y de l'écorce de citron haché menu, un peu de crême simple & de sel. Le tout bien battu., faites l'omelette avec de bon beurre frais; avant de la verser sur le plat, sucrez-la. Tournez-la du côté le plus coloré, & la sucrez de ce côté; servez chaudement pour entremets.

Omelette à la Suisse, farcie. Faites une demi-douzaine de petites omelettes, avec des œufs & de la crême, assaisonnées de sel. Faites-les larges & très-minces. Mettez dans une farce à l'oseille ordinaire, du Parmesan rapé, un peu de mie de pain bien fine, quelques jaunes d'œufs durs hachés. Mêlez bien le tout. Etendez vos omelettes sur une nappe; farcissez-les & les roulez. Mettez autour du plat, où vous devez servir, des filets de pain frits, attachés avec du blanc d'œuf. Coupez chaque omelette en deux; arrangez-les dans le plat avec de la farce dans les intervalles, & dessus avec un peu de crême. Couvrez le tout d'une omelette non farcie; saupoudrez-la de parmesan; arrosez d'un peu de beurre, & mettez au four une demi-heure. Etant de belle couleur, servez chaudement.

On peut aussi paner & faire griller les omelettes roulées de toute leur longueur, ou les faire frire dorées d'œufs battus, & panées

OBSERVATION MEDECINALE.

L'omelette sans viande, où il n'entre que la quantité absolument nécessaire de bon beurre frais ou de

bonne huile, & qui eſt cuite en conſiſtance d'œuf frais, eſt un mets nourriſſant, facile à digérer & ſain, dont on peut permettre l'uſage aux gens délicats & convaleſcens. Mais ſi les ſubſtances de l'œuf ſont durcies, elle devient à proportion indigeſte & nuiſible.

ORANGE : on diſtingue différentes eſpeces d'oranges : il y en a de douces & il y en a d'aigres : les premieres nous viennent de l'Amérique, du Portugal, de Malthe, de la Provence, &c. Celles qui viennent des pays chauds, ſont les meilleures. Il n'y a point de fleurs ni de fruits plus employés par les diſtillateurs & les confiſeurs, que l'orange en fleurs ou en fruits : nous dirons, dans les articles ſuivans, les différentes manieres de s'en ſervir ; & nous commencerons par la fleur.

Orange. (*Fleur d'*) La fleur d'orange eſt beaucoup employée dans les ouvrages d'office, pour ſon bon goût & ſon odeur agréable. Il faut la choiſir nouvellement cueillie, belle & bien blanche.

Orange au candi. (*Fleur d'*) Faites cuire quatre livres de ſucre à ſoufflé ; ayez trois livres de fleurs d'orange épluchées ; jettez-les dans votre ſucre ; ôtez la poële de deſſus le feu, & laiſſez-la repoſer un peu de tems, pour que les fleurs jettent leur eau ; enſuite remettez-les ſur le feu, pour les remettre à leur même cuiſſon, c'eſt-à-dire à ſoufflé ; ôtez-les de deſſus le feu ; laiſſez-les refroidir l'eſpace d'un quart d'heure ; enſuite dreſſez-les dans des moules à candi, & ne les empliſſez qu'à moitié de fleurs & de ſucre : mettez-les à l'étuve avec un feu modéré, pendant vingt-quatre heures ; puis vous ferez un petit trou au coin du moule, pour égoutter le ſucre : quand vous l'aurez égoutté, remettez-le penché ſur une aſſiette dans l'étuve, pendant une couple d'heures, pour les achever de ſécher ; ôtez-les du moule, en les détachant un peu, tout autour du moule, avec un petit couteau ; & renverſez le moule ſur une feuille de papier : s'il y reſte encore de l'humidité, vous pouvez les remettre une heure de tems à l'étuve,

pour les ferrer enfuitte dans des boëtes, & vous en fervir au befoin.

Orange au petit candi. (*Fleurs d'*) Faites cuire du fucre à fouflé ; ayez de la fleur d'orange épluchée ; coupez-la groffiérement fur une feuille de papier, & mettez la fur des affietes, ou dans des moules ; verfez votre fucre par-deffus, de forte qu'elle baigne également. Mettez-la à l'étuve, à feu moderé, pendant dix ou douze heures ; enfuite faites-la égoutter, & finiffez la comme les autres.

Orange. (*Bouquet de fleurs d'*) Ayez de la belle fleurs d'orange épanouie ; mettez-en quatre ou cinq enfemble avec leurs queues, que vous attachez avec du fil ; faites cuire du fucre au petit liffé ; lorfqu'il fera à demi-froid, trempez-y par-tout les bouquets de fleur d'orange, que vous mettez à mefure dans du fucre très fin ; foufflez deffus, pour qu'il n'en refte pas trop ; & mettez-les à mefure fur un tamis dreffé de façon, que la fleur refte épanouie ; faites les fécher à l'étuve ; vous les conferverez dans un endroit fec ; enfermez-les dans une boëte garnie de papier blanc.

Orange. (*Candi de boutons de fleurs d'*) Prenez des boutons de fleurs d'orange au liquide, que vous ferez égoutter fur un clayon ; rangez-les fur des ardoifes, pour les mettre fécher à l'étuve ; enfuite retournez-les fur des tamis pour achever de les fécher ; rangez-les fur des grilles dans des moules à candi ; faites cuire du fucre à la petite plume ; ôtez-le de deffus le feu ; laiffez-le un peu refroidir ; & verfez-le fur vos boutons ; mettez-les à l'étuve, avec un feu modéré, pendant fept ou huit heures ; enfuite égouttez-les, & remettez-les penchés fur une affiette, à l'étuve, pendant une heure : levez-les du moule ; & s'il refte de l'humidité, remettez-les encore à l'étuve pendant une heure : enfuite détachez-les doucement les uns des autres ; & mettez les dans des boëtes, pour vous en fervir au befoin.

Orange. (*Clarequet de fleurs d'*) Mettez dans une poële une douzaine de pommes de reinette, coupées par tranches, avec une chopine d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, & passez-les dans un tamis pour en tirer la décoction ; mettez dans la décoction des pommes deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous délayez bien ensemble ; remettez-les sur le feu, avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons ; & passez les au travers d'une serviette mouillée ; vous mesurerez votre décoction ; & vous mettrez autant de sucre clarifié, que vous ferez cuire au cassé ; ensuite vous jetterez votre décoction dans le sucre. Faites cuire votre gelée ; & vous verrez avec une cuillere d'argent, quand elle tombera en nappe, & qu'elle quittera net ; alors vous l'ôterez du feu, & l'écumerez bien. Versez-là ensuite dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Orange, confites au liquide. (*Fleurs d'*) Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande poële, & y jetter votre fleur d'orange ; lorsqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons, & qu'elle commencera à être tendre sous le doigt, tirez-la promptement, & rejettez-la dans une autre poële d'eau bouillante pour l'achever de blanchir, en y mettant un peu d'alun pilé ; ou bien pressez-y deux jus de citron ; c'est ce qui la rend blanche. Il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois ; & lorsqu'elle s'écrase aisément sous les doigt, jettez-la dans de l'eau fraîche avec un jus de citron : mettez-la ensuite au sucre clarifié, l'ayant fait auparavant chauffer. Observez que toutes les fois que vous verserez votre sucre sur vos fleurs, il ne doit être que tiéde. Le jour d'après, vous ferez cuire votre sucre au petit lissé, & vous le verserez sur vos fleurs ; car il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu ; & pour les finir, il faut, le troi-

ſieme jour faire cuire le ſucre au petit perlé, les mettre dans des pots & ne les couvrir que le lendemain.

Orange, confites au ſec. (*Fleurs d'*) Après avoir confit les fleurs d'orange, comme celles qui ſont au liquide, vous les laiſſez dans leur ſyrop juſqu'au lendemain, que vous les retirez pour les mettre égoutter ſur des feuilles de cuivre. Vous les poudrez par-tout avec du ſucre fin, que vous jettez par-deſſus avec un ſucrier; mettez les ſécher à l'étuve pour les conſerver dans une boëte, en un endroit ſec. Lorſque vous en aurez beſoin, vous prendrez de celles qui ſont confites au liquide; vous mettrez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquéfier le ſyrop; retirez-en la fleur que vous ferez égoutter; & vous la poudrerez de ſucre, pour la faire ſécher à l'étuve.

Orange. (*Conſerve de fleurs d'*) Epluchez de la fleur d'orange, pour n'en prendre que la feuille; peſez-en un quarteron que vous hachez ſeulement de trois ou quatre coups de couteau, & la mettez ſur une aſſiette; preſſez-y un jus de citron, pour la conſerver blanche; enſuite vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la fleur d'orange, & la travaillez avec la ſpatule, ſans remettre la poële ſur le feu, en remuant toujours, juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe autour de la poële; alors vous verſez votre conſerve dans un moule de papier que vous avez tout prêt; lorſqu'elle ſera froide & bien priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Orange. (*Conſerve de marmelade de fleurs d'*) Au défaut de fleurs d'orange, vous y mettez de la marmelade de fleurs d'orange, ſi vous en avez; ſinon vous prenez un peu de marmelade de citron avec de l'eau de fleur d'orange, ou un jus de citron, ſi vous la voulez différente: vous faites cuire à la plume votre ſucre, dans lequel vous délayez enſuite votre marmelade, obſervant, pour le reſte, la même choſe que daus la conſerve de fleur d'orange.

Orange. (*Eau clairette de fleur d'*) Faites infuser pendant trois femaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-feptiers d'eau de fleurs d'orange, avec une demi-livre de fucre, trois demi-feptiers de bonne eau-de-vie ; mettez-y auffi un peu de cannelle avec une demi-poignée de coriandre, que vous concaffez enfemble ; lorfque vous aurez bien bouché la cruche, vous la tiendrez dans un endroit chaud ; & vous aurez foin de la remuer tous les jours, jufqu'à ce que vous paffiez votre liqueur à la chauffe ; & vous la mettrez enfuite dans des bouteilles.

Orange en boutons. (*Fleurs d'*) Prenez des boutons de fleurs d'orange prefque mûrs, avant qu'ils s'épanouiffent ; piquez-les dans plufieurs endroits avec une épingle, principalement du côté de la queue ; vous les peferez, & les mettrez tous dans une ferviette, à la referve d'une demi-poignée que vous garderez ; ficellez la ferviette fans la trop ferrer ; faites bouillir de l'eau dans une poële ; mettez-y les boutons avec la ferviette, ainfi que ceux que vous avez gardés, avec le jus d'un citron ; faites-les bouillir jufqu'à ce qu'en tâtant avec les doigts, ceux qui ne font pas dans la ferviette, & les preffant un peu, ils s'écrafent facilement. Otez-les du feu, pour les tirer de la ferviette, & mettez-les dans l'eau fraîche avec un jus de citron ; faites clarifier trois livres de fucre pour une livre de boutons de fleurs d'oranges ; enfuite vous ôterez le fucre du feu ; lorfqu'il fera à demi-froid, mettez-y les boutons de fleurs, après les avoir fait égoutter & reffuyer dans une ferviette ; laiffez-les dans le fucre, jufqu'au lendemain, que vous coulerez le fucre de la terrine où vous les avez verfés, pour le mettre dans une poële & le faire cuire au petit liffé ; quand il fera à demi-froid, vous le verferez dans la terrine fur les boutons de fleurs ; & vous les laifferez encore jufqu'au lendemain, que vous recoulerez le fyrop dans la poële, pour le faire cuire au grand perlé ; vous le verferez à demi-froid fur

les boutons de fleurs, pour les dresser ensuite dans les pots. Les boutons de fleurs d'orange que l'on confit pour tirer au sec, se font de la même façon, avec cette différence, que vous ne mettez du sucre qu'autant pesant que de fleurs d'oranges; & lorsque votre sucre est au grand perlé, & à demi-froid, vous le versez sur les boutons de fleurs d'orange, & vous les laissez dans le sirop jusqu'au l'endemain, que vous les retirez sur des feuilles de cuivre, pour les égoutter & les poudrer partout de sucre fin, avec un sucrier; faites-les sécher à l'étuve; & ensuite vous les serrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, pour les conserver dans un endroit sec.

Orange, filées. (*Fleurs d'*) Prenez de la fleur d'orange confite au sec, que vous semez sur des feuilles de cuivre frotées legérement de bonne huile d'olive; vous avez du sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu; trempez-y deux fourchettes pour en prendre le sucre, que vous filez à mesure sur la fleur d'orange, sans la trop charger de sucre; ensuite vous la retournerez sur une autre feuille de cuivre, aussi frotée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Orange. (*Gâteau de fleurs d'*) Faites cuire deux livres de sucre à la grande plume; ayez une livre de fleur d'oranges, epluchée, que vous mettez dedans; & quand vous voyez qu'elle a jetté son eau, & que le sucre est revenu à la grande plume, travaillez-la promptement avec la spatule, en frotant autour de la poële & au milieu: quand elle vient à monter, & qu'elle est légere sous la main, ayez des moules de papier un peu élevés; & jettez votre composition à la moitié de vos moules, & toute chaude; vous la coupez de la figure qu'il vous plait, soit en long ou en quarré; ou vous pouvez la servir entiere.

Orange. (*Glaces de fleurs d'*) Epluchez de la fleur d'orange, pour n'en prendre que les feuilles; mettez-en une bonne poignée dans un mortier, pour

la piler très-fine ; ensuite vous la retirez, pour la délayer dans une pinte d'eau tiéde ; mettez-y une demi-livre de sucre ; lorsqu'il sera fondu, battez l'eau, trois ou quatre fois, en la versant d'un pot à un autre ; passez-la dans un tamis serré, pour la mettre dans une salbotiere & la faire prendre.

Orange. (Grillade de fleurs d') Ayez un quarteron de fleurs d'orange, & une demi-livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; jettez-y vos fleurs ; remuez-les bien avec la spatule : quand elles sont grillées & d'une belle couleur, mettez-y un peu de jus de citron : elles se dressent à rocher, sur un plat qui doit être graissé d'un peu d'huile d'amandes douces, & ensuite à l'étuve.

Orange. (Macarons de fleurs d') Echaudez une livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, & les arrosez avec un blanc d'œuf, en le mettant à plusieurs fois, en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; ensuite vous les mettez dans une terrine, avec une demi-livre de sucre en poudre, que vous battez avec les amandes, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble ; vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous battrez encore avec les amandes & le sucre ; dressez vos macarons sur une feuille de papier, de la grosseur d'une noix ; faites à chacun un petit trou dans le milieu, pour y mettre gros comme une noisette, de marmelade de fleurs d'orange ; couvrez le dessus comme le dessous, sans que la marmelade paroisse. Faites-les cuire dans un four doux ; & lorsqu'ils seront cuits, glacez le dessus d'une glace blanche, faite avec du sucre passé au tambour, de l'eau de fleurs d'orange, & un peu de blanc d'œufs ; remettez-les un moment au four, pour faire sécher la glace.

Orange. (Liqueur de fleurs d') Pour faire cette eau en liqueur, il faut mettre plus d'esprit-de-vin qu'au ratafia ; cela la fera plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement foible ;

pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre, que vous n'en employez pour le ratafia; quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin simple; & ensuite vous y mêlerez de l'eau de fleurs d'orange double; vous les remuerez, & les passerez à la chausse; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Orange. (Marmelade de fleurs d') Vous ne prenez que la feuille de vos fleurs d'orange, sans le jaune, ni la queue; à mesure que vous les épluchez, vous les jettez dans de l'eau, où vous exprimez quelques jus de citron: vous les faites bouillir dans d'autre eau sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes, y exprimant encore un autre jus de citron; ensuite vous les rafraîchissez, & les pressez-bien avec un linge, ou avec les mains; si vous n'en avez pas beaucoup, vous les pilez au mortier. Pour le sucre, vous en mettrez deux livres & demie, pour une livre de fleur; vous le ferez cuire à la grande plume, & l'incorporerez avec votre marmelade, tant qu'il ne fasse plus d'arrête; & l'ayant fait un peu frémir, vous l'empoterez, si vous ne voulez pas en tirer au sec sur le champ.

Orange. (Massepains de fleurs d') Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces, que vous arrosez en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lorsqu'elles seront pilées, vous ferez cuire une demi-livre de sucre à la grande plume; mettez-y les amandes avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous remuez bien, avec une spatule, en les remettant sur un très-petit feu, pour faire déssécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts, en les appuyant contre; mettez votre pâte sur une feuille de papier, avec du sucre fin, dessus & dessous, pour l'abbatre de l'épaisseur de deux écus; vous en formerez des massepains de la grandeur & de la figure que vous voudrez; faites-

les cuire dans un four doux, ſur des feuilles de cuivre ; lorſqu'ils ſeront cuits, glacez tout le deſſus avec une glace faite de la moitié d'un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange, & du ſucre fin paſſé au tambour ; remettez-les au four, pour faire ſécher la glace.

Orange. (*Paſtilles de fleurs d'*) Faites tremper une demi-once de gomme adragant, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un verre d'eau ; prenez une pincée de fleurs d'orange pralinées, ſi vous n'êtes point dans la ſaiſon d'en avoir de la nouvelle ; hachez-la très fin, & mettez-la dans un mortier, avec la gomme fondue, que vous paſſez au travers d'une ſerviette ; & vous la preſſez pour qu'il ne reſte rien ; mettez-y peu-à-peu une livre de ſucre paſſé au tambour, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, pour en faire des paſtilles de la grandeur & de la figure que vous deſirez ; vous en formez des grains de bled, des pois, des grains de caffé, des cloux de girofle, & différens petits coquillages.

Orange. (*Pâte de fleurs d'*) Prenez deux livres de fleurs d'orange, que vous éplucherez proprement, & qu'il n'y ait point de jaune : ayez une grande poële d'eau ſur le feu ; & quand elle bouillira, jettez-y votre fleur. Quand elle ſera mollette ſous les doigts, vous la tirerez & la mettrez dans de l'eau fraîche ; vous la changerez trois ou quatre fois de différente eau. A la quatrieme eau, vous l'égoutterez & la preſſerez fortement dans une ſerviette blanche ; il la faut enſuite concaſſer dans un mortier, & la mettre dans une petite poële. Faites cuire une livre & demie de ſucre royal à la plume, que vous délayerez dans votre marmelade ; vous la ferez frémir ſur le feu, & l'écumerez, s'il en eſt beſoin ; vous la dreſſerez ſur des feuilles de ferblanc, ou des ardoiſes, & la mettrez ſécher à l'étuve ; le lendemain, vous la retournerez ſur des tamis, pour les achever.

Oranges pralinées. (*Fleurs d'*) Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume ; prenez quatre

livres de fleurs d'orange épluchées, que vous y jetterez. Faites cuire le tout ensemble jusqu'à la grande plume; ensuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la spatule, en la retirant du feu. Quand elle sera bien séche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets, à l'étuve, pour la maintenir séchement, & vous en servir au besoin. De cette maniere, elle sera blanche; si vous la voulez brune, il faut la remettre un peu sur le feu, pour la faire griller, en la travaillant toujours, & la finissant de même.

Orange. (Ratafia de fleurs d') Les fleurs, aussi-bien que les fruits, sont propres à faire le ratafia; généralement, ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit-de-vin, est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la supériorité de son parfum, y est plus propre que toute autre chose; quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit, il lui reste encore des partisans; c'est pour eux que nous donnons cette recette. Pour faire le ratafia de fleurs d'oranges, vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du soleil, au fort de leur saison; vous les éplucherez, les ferez blanchir dans très-peu d'eau que vous ferez bouillir, avant d'y mettre vos fleurs; vous ne laisserez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchissage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les ferez égoutter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides; & quand elles le seront, & bien égouttées, vous les mettrez infuser dans de l'eau-de-vie, tout au moins six semaines, ou un mois; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion, pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égouttées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce syrop, & vous le passerez à la chausse, pour le clarifier; voilà la façon de faire le ratafia.

ORANGES. (*Biscuits d'*) Prenez deux cuillerées de marmelade d'oranges ; rapez-y un peu de citron ; & mettez-la dans une terrine, avec une demi-livre de sucre fin, six jaunes d'œufs frais, que vous battez bien avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec la marmelade & les jaunes d'œufs ; ensuite vous fouettez huit blancs d'œufs ; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre, & vous y ajoûtez trois onces de farine passée au tamis ; lorsque vous aurez bien mêlé le tout ensemble, vous dresserez les biscuits dans des moules de papier, pour les mettre cuire au four ; quand ils sont cuits & ôtés du papier, vous aurez une glace blanche, faite avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, un blanc d'œuf, du sucre fin passé au tambour, que vous battrez bien ensemble, jusqu'à ce que la glace soit blanche ; couvrez-en tous les dessus des biscuits ; remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Oranges. (*Compôte d'*) Après les avoir tournés ou zestés, vous les faites blanchir à l'eau, sur le feu ; puis les ayant rafraîchis, vous les coupez par tranches ou bâtons, ou par rouelles en travers ; & vous ôtez les pépins qui s'y trouvent, jettant à mesure vos oranges dans de l'eau ; vous faites ensuite une décoction de pommes, à laquelle ayant ajoûté du sucre, vous la faites réduire presque en gelée, & vous y jettez votre fruit, ou bien vous mettez le sucre qui vient d'être clarifié : faites-lui prendre huit ou dix bouillons ; laissez-le ensuite reposer quelque tems ; & vous l'acheverez quand il vous plaira, en lui donnant encore une vingtaine de bouillons ; puis vous dresserez votre compôte.

Oranges de Portugal à l'eau de-vie. Prenez des oranges de Portugal, bien rondes & bien unies ; tournez-les proprement, & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche ; ensuite ayez une poële d'eau bouillante sur le feu ; faites un petit trou à vos oranges, du côté de la queue, & faites-les blanchir dans cette eau. Ayez du sucre clarifié la quantité

qu'il en faut, pour que les oranges baignent; & faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons couverts: il faut enſuite les ôter de deſſus le feu, les écumer, & les mettre dans une terrine, les y laiſſer juſqu'au lendemain, que vous donnez cinq ou ſix bouillons au ſucre, & le jettez ſur votre fruit. Le troiſieme jour, donnez huit ou dix bouillons couverts au ſucre & au fruit tout enſemble; ôtez-les de deſſus le feu; écumez-les; laiſſez-les refroidir; & mettez-les dans des bouteilles, moitié ſyrop, moitié eau-de-vie, & bouchez-les bien. Quand elles auront pris l'eau-de-vie, & que vous voudrez en ſervir, vous couperez vos oranges par quartiers, ou en rouelles, que vous rangerez dans des compôtiers; & vous verſerez du même ſyrop par-deſſus, pour en ſervir en compôte.

Oranges de Portugal au caramel. Il faut prendre la chair des oranges, de celles dont vous avez ôté l'écorce pour mettre à l'eau-de-vie; vous les ſéparez en quatre, en prenant garde de percer la petite peau qui ſépare les morceaux; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; mettez-y vos quartiers d'oranges un à un, & retournez-les avec une fourchette; en les retirant, vous mettez à chaque quartier un petit bâton pointu, pour les dreſſer ſur un clayon; vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Oranges de Portugal, en quartiers ou en bâtons. Vous choiſiſſez les oranges les plus égales, & bien en chair; vous les tournez le plus legérement qu'il eſt poſſible; vous les coupez par quartiers ou en bâtons, & vous en ôtez les zeſtes, ſi vous le jugez à propos; vous les mettez à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite vous en ôtez le jus. Vous faites bouillir de l'eau; & quand elle bout, vous jettez vos oranges. Vous voyez ſi elles ſont cuites, quand elles quittent l'épingle: alors vous les rafraîchiſſez, en les jettant dans de l'eau fraîche; puis vous

les mettez au ſucre clarifié. Vous leur ferez prendre ſept ou huit bouillons couverts, & les laiſſerez repoſer juſqu'au lendemain. Il faut enſuite les remettre ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque à liſſé. Le lendemain, vous les égoutterez & empoterez; puis vous ferez cuire votre ſyrop à perlé, que vous jetterez par-deſſus, & les conſerverez de la ſorte, juſqu'à ce que vous les vouliez tirer au ſec, en obſervant ce qui eſt dit pour les citrons.

Orange de Portugal. (*Marmelade d'*) Elle ſe fait en prenant des oranges de Portugal, que vous coupez par quartier, ſans les tourner ni les zeſter; & vous en ôtez le jus & les têtes, où il y a un durillon, qui ne ſe ramollit pas aiſément. Vous mettez de l'eau ſur le feu; & quand elle veut bouillir, vous y jettez vos chairs ou écorces d'oranges: il faut les faire bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes ſous les doigts; alors vous les ôterez & les rafraîchirez, en les jettant dans de l'eau fraîche; puis vous les égoutterez & les preſſerez fortement dans un linge; vous les pilez dans un mortier; vous y mettez quelque jus de citron, & vous les paſſez au tamis; après quoi, vous faites cuire du ſucre à la plume, que vous mêlez avec votre marmelade dans la poële; il faut deux livres de ſucre ſur chaque livre de fruit. Vous remettez votre marmelade ſur le feu, & lui donnez cinq ou ſix bouillons: vous l'empotez enſuite toute chaude.

Oranges douces, confites. Vous prenez de belles oranges douces de Provence, ou de Portugal, que vous mettez une demi-heure dans l'eau, pour leur attendrir la peau; enſuite vous les tournez tout autour, en coupant en filets égaux la ſuperficie de la peau; & vous les jettez à meſure dans l'eau; vous obſerverez, pour les confire, ce qui a été dit pour les citrons confits; la façon en eſt la même. Il en eſt qui les tournent ſans les mettre dans l'eau.

Oranges douces. (*Glaces d'*) Mettez dans une pinte d'eau le jus de ſix oranges douces; zeſtez légérement leurs peaux pour les mettre dedans,

avec trois quarterons de ſucre ; faites infuſer le tout enſemble l'eſpace d'une heure ; & paſſez-le enſuite dans un tamis ſerré, pour le mettre dans la ſabotiere, & le faire prendre à la glace.

Orange. (*Eau à la fine*) Vous choiſirez les plus belles oranges ; vous couperez délicatement vos zeſtes, de façon que, ſans mordre ſur le blanc, vous enleviez toute la ſuperficie quinteſſencieuſe, qui eſt jaune. Les zeſtes coupés, vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous les diſtillerez ſur un feu un plus vif que l'ordinaire, à cauſe de l'eau, ſans tirer de phlegme. Vos eſprits étant diſtillés, vous les mettrez dans un ſyrop fait à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche : votre ſyrop étant fait, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés ; vous les paſſerez à la chauſſe pour les clarifier ; & votre liqueur ſera faite. Au défaut du fruit, on peut employer la quinteſcence d'orange ; mais il faut en mettre le moins qu'on pourra, parce que la quinteſſence eſt ſujette à dépoſer ; on ne doit en faire uſage, qu'au défaut du fruit ; ſi vous vous en ſervez, il faut faire clarifier l'eau, pour faire le ſyrop ; & vous paſſerez la liqueur auſſi claire-fine, qu'il vous ſera poſſible, afin d'éviter le dépôt. Pour la fine orange moëlleuſe, vous mettrez dans votre alambic les zeſtes de ſix belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le ſyrop de votre liqueur, trois livres & demie de ſucre, & une demie livre de caſſonnade, & deux pintes & demi-ſeptier d'eau, pour la fine orange en liqueur fine & ſéche ; vous mettrez dans l'alambic les zeſtes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le ſyrop, deux livres de ſucre & une demi-livre de caſſonnade, & deux pintes d'eau, pour faire votre ſyrop ; pour faire de chacune des deux recettes, environ ſix pintes de liqueur.

Oranges en puits. Prenez de belles oranges de

Portugal ; coupez le deſſus en forme de couvercle ; donnez quelques coups de couteau dans la chair, ſans percer la peau ; faites entrer du ſucre fin dans la chair des oranges ; remettez le couvercle deſſus, ſi vous voulez ; & ſervez.

Oranges entieres. A meſure que vous tournez, ou zeſtez vos oranges, vous les jettez dans de l'eau ; il faut enſuite les faire blanchir ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes, & qu'elles quittent l'épingle ; après quoi, vous les rafraîchiſſez ; & avec la petite cuillere faite exprès, vous les vuidez par un petit trou que vous faites, où étoit le picot. On les met au ſucre, de la même maniere que les quartiers & les bâtons ; & c'eſt auſſi la même choſe pour les tirer au ſec.

Oranges en tranches, ou par quartiers. Otez proprement la pelure de pluſieurs oranges douces ; épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui eſt ſur la chair de l'orange ; vous les ſervirez en quartiers, ou par tranches, de l'épaiſſeur d'un travers de doigt, avec du ſucre en poudre, ou un ſyrop fort léger.

Oranges. (Glaces d') Mettez dans une pinte d'eau, le jus de ſix oranges douces ; zeſtez legérement leurs peaux, pour les mettre dedans, avec trois quarterons de ſucre ; faites infuſer le tout enſemble, l'eſpace d'une heure, & paſſez-le enſuite dans un tamis ſerré, pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Oranges glacées en fruits. Vous prenez de ces fruits que vous ne faites que vuider ſans les tourner ; mettez-les dans l'eau bouillante, pour les faire blanchir, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche ; après les avoir bien égouttés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis ; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre, que vous avez de marmelade ; mettez la marmelade dans le ſucre que vous remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble ; enſuite

vous la mettez dans des moules pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb, faits en figure d'orange, que vous enveloppez de papier, & les remettez à la glace; lorſque vous voudrez les ſervir, il faut leur donner une couleur qui imite le naturel; pour le cédrat, l'orange, & le citron, il faut prendre une pierre de gomme-gutte, que vous frottez ſur une aſſiette où il y a un peu d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle vous faſſe une couleur foncée; pour la bergamotte il faudra mettre une petite nuance de verd dans la même couleur, attendu qu'elle eſt toujours plus verdâtre.

Oranges. (*Roquilles d'*) Tournez des oranges douces, les plus déliées que vous pourrez, les laiſſant de toute la longueur qu'il ſe peut; on les paſſe pour cela à l'eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes; enſuite on les met au ſucre que l'on vient de clarifier, & on leur fait prendre une vingtaine de bouillons; puis on les ôte de deſſus le feu, & on les laiſſe juſqu'au lendemain, que l'on fait cuire le ſyrop à liſſé, & on les y met pour leur donner deux ou trois bouillons. Le jour d'après on les finit comme les oranges; & pour les tirer au ſec, il faut prendre du ſucre clarifié, ſelon la quantité dont vous avez beſoin, le faire cuire à la petite plume, jetter vos roquilles ou tournures dedans, & leur faire prendre deux bouillons couverts; les ôter enſuite de deſſus le feu, les laiſſer un peu refroidir, & en tirer à meſure ſur un clayon, & les dreſſant en petits rochers, pour les mettre enſuite ſur des feuilles de fer-blanc, ou des ardoiſes à l'étuve. Si vous en êtes bien preſſé, vous pouvez blanchit le ſucre avec une cuillere, contre un bord de la poële, en faiſant paſſer vos roquilles dans l'endroit où vous avez blanchi le ſucre, & les tirer avec deux fourchettes; les ranger ſur des feuilles de fer-blanc, & les mettre un moment à l'étuve. On fait de cette façon des ro-

quilles jaunes & blanches. Les jaunes sont ce que vous emportez de la premiere écorce de l'orange ; & les blanches sont ce qui s'enleve ensuite, en les tournant pour la seconde fois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orange est remplie d'un suc legérement acide, rafraîchissant, stomachique, aperitif, propre à corriger les vices des humeurs putrides, & sur-tout les affections scorbutiques, à rendre la bile plus fluide. On peut en laisser user modérément à ceux qui ont de la fiévre, & qui sont sujets aux maladies bilieuses, putrides, lorsqu'il n'y a pas de toux, ni d'irritation à l'estomac, ou aux intestins.

ORGE : espece de bled qui vient sur des tiges plus courtes & plus grêles que le froment. Ses feuilles sont plus larges, & les barbes de l'épi plus grandes & plus piquantes que celles du seigle & du froment barbu. On en distingue de deux sortes, qui n'ont point de différence essentielle pour les qualités.

Orge mondé. On le lave, on le nettoie bien : on le fait bouillir doucement dans l'eau, pendant cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il soit reduit en crême. On y met en, commençant, un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel. Quand on veut rendre cette bouillie plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre. Si on le veut rafraîchissant, on y met des graines de melons & de citrouilles mondées.

Orge passé : se fait comme l'orge mondé ; on le passe ensuite à l'étamine : alors il nourrit moins ; mais si, après l'avoir passé, on le fait épaissir sur le feu, il devient aussi nourrissant que l'orge mondé, si l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations : il en est plus agréable au goût ; mais il ne convient pas dans la fievre.

Comme l'orge mondé est sujet à s'altérer avec le tems, le meilleur moyen de le conserver bon, est d'y mettre quelques feuilles de laurier : quelque

ſain qu'il ſoit préparé, comme nous l'avons dit, l'orge n'eſt pas propre à faire du pain comme le bled. Il rafraîchit ; mais il nourrit peu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orge eſt une ſubſtance nourriſſante, adouciſſante, rafraîchiſſante, qui non-ſeulement convient à tous les gens ſains, mais eſt un des meilleurs alimens qu'on puiſſe donner aux perſonnes délicats, à celles qui ſont attaquées de maladies longues, pendant leſquelles la nourriture legere eſt permiſe, enfin aux convaleſcens, dès qu'ils peuvent prendre des alimens.

ORGEAT. (*Syrop d'*) Vous prendrez des amandes de Provence ; vous aurez ſoin de les choiſir de l'année, fraîchement caſſées ; ce que vous diſtinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur : elles ſont ordinairement plus blondes, & moins ridées, quand elles ſont fraîches. Vous emploierez quatre onces d'amandes ameres par livre d'amandes douces : vous mettrez leſdites amandes dans un vaiſſeau, ou terrine, avec de l'eau bouillante par-deſſus, afin de les dépouiller plus aiſément de cette peau rouſſâtre qui les couvre ; vous les jetterez enſuite dans l'eau fraîche, à meſure que vous les aurez pelées ; & lorſqu'elles le ſeront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche ; vous les pilerez dans un mortier, & vous les paſſerez ſur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant, de tems à autre, quelque peu d'eau, comme pour faire de la pâte, de peur que vos amandes ne ſe tournent en huile. Quand votre pâte ſera ainſi faite, vous la délayerez dans un peu d'eau, & vous la paſſerez par l'étamine ; vous preſſerez fort, pour en exprimer bien la ſubſtance ; & comme il pourroit encore reſter beaucoup de lait dans votre pâte, vous la redelayerez dans de l'autre eau, une ſeconde fois, & même une troiſieme, s'il eſt beſoin, afin qu'il ne reſte point de lait dans la pâte. Obſervez toujours de mettre très-peu d'eau, à chaque fois que vous

laverez votre pâte, afin que le lait en ſoit épais; vous ferez enſuite du ſyrop à l'eau ſimple, avec le ſucre, & le réduirez à caſſé, c'eſt-à-dire, qu'il ſe cryſtalliſe, & qu'il ſoit prêt à candir; alors vous mettrez votre lait d'amande, & le laiſſerez bouillir; vous aurez cependant le ſoin de le remuer pendant quelque tems, aux premiers bouillons, ſelon ſon épaiſſeur, par la force du ſucre; & quand vous vous appercevrez que votre ſyrop ſera aſſez épais, vous le retirerez du feu, pour le laiſſer refroidir; & de tems à autre, vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorſqu'il ſera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre ſyrop. Si vous voulez que votre ſyrop ſente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleur d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur, dont vous voudrez que votre ſyrop ſoit parfumé. Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous emploierez ſept livres de ſucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyaux d'abricots de l'année, parce qu'elles ſont beaucoup moins ameres, que les vraies amandes.

ORTOLAN : petit oiſeau d'un plumage varié, moins gros qu'une alouette, très-gras pour l'ordinaire, commun dans nos provinces méridionales.

Ortolans à la broche. Bardez-les, enfilez-les dans une brochette que vous attachez à la broche. Arroſez-les, en cuiſant, d'un peu de lard fondu, ou les flambez; ſervez chaud, avec un jus d'orange, verjus & ſel.

Il y a pluſieurs autres manieres d'accommoder les ortolans; mais comme elles leur ſont communes avec les cailles, (voyez *Cailles.*)

OBSERVATION MEDECINALE.

L'ortolan eſt un des mets les plus exquis qu'on puiſſe ſervir, quand cet oiſeau eſt jeune, tendre, gras, & cuit à propos. Sa chair eſt legere, ſavoureuſe aiſée à digérer, nourriſſante & ſaine; il n'y a preſque perſonne à qui cet aliment ne puiſſe être donné, quand

il a la permiſſion de manger de la chair ; je dis *preſque*, parce qu'il y a des eſtomacs qui ne peuvent ſupporter les ſubſtances graſſes ; & dans la crainte d'occaſionner une mauvaiſe digeſtion, il eſt prudent de n'en pas laiſſer manger aux convaleſcens.

OSEILLE : herbe potagere très-connue, d'un grand uſage en cuiſine.

Oſeille confite. Prenez de l'oſeille, cerfeuil ; poirée, bonne-dame, pourpier, perſil, ciboules ; mettez de ces herbes à proportion de leurs forces, après les avoir épluchées & lavées ; faites-les égoutter. Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chauderon, vos herbes par-deſſus, & autant de ſel qu'il en faudra pour les bien ſaler. Faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'il ne reſte point d'eau. Etant refroidies, mettez-les dans des pots bien nets. Moins on en conſommera, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils ſont entamés, les herbes ne ſe conſervent tout au plus que trois ſemaines ; lorſqu'elles ſont dans les pots, faites fondre du beurre ; & lorſqu'il eſt tiéde, couvrez-en vos herbes ; quand le beurre eſt froid, couvrez vos pots ; mettez-les dans un endroit ſec, ni trop chaud, ni trop froid, pour vous en ſervir au beſoin, ſoit pour la ſoupe, ou pour des farces.

Oſeille. (*Farce à l'*) On ſert de la farce d'oſeille ſous les œufs. On s'en ſert pour pour farcir des poiſſons. On en fait quelquefois un plat particulier. Pour la faire, il faut hacher de l'oſeille, bien épluchée & lavée, & bien égouttée, qu'on met dans une caſſerole, avec de bon beurre frais, ſel & poivre, perſil, ciboules & cerfeuil, un peu de muſcade. Laiſſez mitonner ; & pour l'adoucir & lui ôter cet acide qui lui eſt propre, on peut y mettre ſur la fin un peu de crême.

Oſeille (*Ragoût d'*) *en gras.* Epluchez, lavez, faites cuire à l'eau bouillante ; faites égoutter enſuite comme des épinars ; mettez-la dans une caſſerole ; mouillez de coulis clair de veau & jambon,

avec sel & poivre; faites mitonner à petit feu; le ragoût mitonné, mettez-y un peu d'essence de jambon; & vous en servez pour toutes les entrées à l'oseille.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'oseille est une plante fort saine, & assez nourrissante; son acide la rend rafraîchissante, & propre à corriger les vices des humeurs qui tendent à la putridité, principalement les affections scorbutiques, dartreuses, érésypelateuses; elle est stomachique legérement apéritive & laxative; son usage convient aux personnes sujettes aux hémorragies, aux embarras, ou engorgemens du foie, aux mauvaises digestions, à la constipation.

OUILLE *ou* OIL: grand potage; on en sert en gras & en maigre.

Ouille de ramereaux. Faites blanchir des ramereaux bien retroussés à l'eau. Empotez-les avec du bon jus; mettez-y un paquet de poireaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri, navets, autres racines, ciboules & bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, mitonnez de votre bouillon. Rangez dessus vos ramereaux; garnissez de racines. Jettez un bon jus de veau par-dessus, servez chaudement. On en peut faire autant des cailles, & autre gibier semblable, ou volaille.

Ouille en gras. Prenez toutes sortes de bonnes viandes, cimier de bœuf, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon crud, des saucisses, un cervelat. Passez le tout au roux. Empotez chaque chose, à différens tems, selon ce que chaque substance en aura besoin pour cuire. Faites une liaison à votre roux, que vous y mettrez aussi. Ecumez; mettez sel & poivre, cloux & muscade, coriandre & gingembre, le tout bien pilé, avec du thym & du basilic enveloppés dans un petit linge. Ajoûtez à cela force herbages & racines bien blanches, oignons, poireaux, racines de persil, panais, carottes, choux, navets; & ayez des cuvettes, ou

d'autres vases propres à cela. Ce potage étant bien consommé, rompez des croûtes par morceaux; faites-les mitonner de ce consommé bien dégraissé, & mouillez bien de bouillon toujours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes, & garnissez de racines, si vous n'avez qu'un seul vase: si vous avez des vases pour mettre les racines, servez le potage sans garnir, parce que l'on en prend ce qu'on veut.

Ouille. (Autre maniere d') en gras. Prenez un fort morceau de tranche de bœuf, du côté du cimier, avec un quartier de mouton bien dégraissé, & deux noix de veau; faites-les cuire à demi, à la broche. Mettez au feu une marmite avec la quantité nécessaire d'eau. Empotez vos viandes. Faites bouillir à petit feu, pendant deux heures; écumez & dégraissez. Mettez ensuite à la broche un dinde, un chapon, un canard; étant presque cuits, mettez-les dans la marmite; faites toujours cuire, & doucement; assaisonnez ce potage de sel, & y mettez un petit sachet où il y aura du poivre long, six ou huit cloux, douze grains de coriandre, le tiers d'une muscade, un peu de basilic, une gousse d'ail. Pilez le tout dans le linge, & le mettez dans la marmite, avec huit ou dix oignons, un paquet de carottes & panais, & de poireaux, racines de persil, navets. Laissez consommer le tout. Prenez enfin une demi-livre de jambon maigre; coupez-le par tranches; faites-le cuire dans une casserole couverte sur un fourneau. Quand il est attaché, mouillez le de votre bouillon, & le vuidez dans la marmite. Votre ouille étant cuite, laissez reposer un quart d'heure le consommé; passez-le au tamis, dégraissez-le bien. Mitonnez-en des croûtes. Dressez ensuite ces croûtes dans un pot à l'ouille, avec ce qu'il faut de bouillon, & servez très-chaud.

Ouille en maigre. Faites cuire toutes les especes de racines, dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de poisson, ou moitié

bouillon de purée & de l'autre. Etant cuites, dressez votre ouille, un pain de profiterole au milieu. Garnissez les bords de racines, & servez à l'ordinaire.

Ouille de riz au blanc, en gras. Faites blanchir, & le mettez cuire avec de bon bouillon, qui ne soit point coloré, & un bon morceau de lard bien ficelé. Quand le tout est bien cuit, & au moment de servir, mettez-y du coulis blanc, & servez dans un pot à ouille.

Ouille de riz au blanc, en maigre. Faites-le blanchir, & cuire ensuite dans de bon bouillon maigre, avec un bon morceau de beurre; étant cuit, mettez du bon coulis maigre. Délayez ce coulis avec de la crême. Passez le coulis à l'étamine plusieurs fois; faites chauffer sans bouillir. Mettez-le dans le riz; & servez dans un pot à ouille, & chaudement.

OUTARDE : oiseau de la grosseur de l'oie. Quand cet oiseau est jeune, sa chair est assez tendre & d'un bon goût. Le tems où il est le meilleur, c'est en automne & dans l'hiver. Il faut le laisser mortifier un certain tems, sans quoi il est de difficile digestion. On apprête les outardes comme les oisons; on n'a qu'à consulter cet article.

Outarde. (*Pâté d'*) Après l'avoir vuidé & abbatu l'estomac, cassez les os des cuisses; lardez de lard moyen, assaisonné de sel & poivre, girofle, muscade rapée, laurier. Mettez dans votre pâté beaucoup de lard pilé, & de bardes de lard, parce que cet oiseau a la chair très-séche. Formez le pâté à l'ordinaire, & faites cuire pendant quatre heures au moins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'outarde, est pour l'ordinaire, ferme & difficile à digérer; elle ne convient qu'aux personnes qui ont un bon estomac, à celles qui font quelque exercice capable de favoriser leur digestion.

PAIN.

[P A I]

PAIN : c'eſt une préparation du bled, ſoit froment, ou ſeigle, ou d'un mélange des deux, réduit en farine, qu'on pétrit avec de l'eau un peu chaude, en y mettant un peu de ſel & du levain, pour lui donner, par la fermentation que ces ſubſtances excitent, une ſorte de cuiſſon anticipée, & plus de legéreté qu'il n'en auroit ſans leur ſecours. C'eſt l'aliment ordinaire de l'homme, le plus ſain, le plus nourriſſant, & celui qui lui convient le mieux, dans tous les états qu'on puiſſe ſuppoſer.

Pain à la Baviere, ou à la crême. Faites une crême épaiſſe, avec de la farine, huit jaunes d'œufs, la moitié de d'un citron, une partie coupée en tranches, l'autre hachée, conſerve de fleurs d'oranges écraſée, crême & ſucre. Faites cuire. Ayez un pain rond d'une livre, chapelé; tirez la mie, en la prenant par-deſſous. Faites le tremper dans du lait & du ſucre. Faites égoutter, & le farciſſez de la crême ci-deſſus. Rebouchez le trou. Mettez de la crême au fond d'un plat; dreſſez le pain, & le couvrez de crême bien unie, le citron en tranches par-deſſus. Glacez de ſucre & faites cuire au four. Etant cuit, ſervez chaudement.

Pains à la crême. (*petits*) Il faut les faire de la groſſeur d'un œuf, les chapeler, les vuider par-deſſous, les remplir de la crême des pains à la Baviere, les ficeler, les tremper dans du lait, &, quand ils ſont égouttés, les faire frire au ſain-doux, ou au beurre affiné, & étant de belle couleur, les déficeler, raper du ſucre par-deſſus, les glacer avec la pelle rouge, & les ſervir chaudement pour entremets, ou garnitures.

Pains à la Miſſiſſipi. Prenez un pain d'une livre bien rond, ſans baiſure; vuidez-le de ſa mie en deſſous; farciſſez-le d'un bon ragoût de cailleteaux,

pigeonneaux, huitres, petits œufs, crêtes, truffes, mousserons, montans de cardes, ou tel autre. (*Voyez* ces ragoûts à leurs articles respectifs.) Faites-le tremper dans du lait; farcissez-le, & le faites frire de belle couleur; après l'avoir ficelé, serve-le avec des ris de veau piqués de lard, & jambons cuits; & glacez en fricandeaux. Jettez leur sauce sur le tout, & servez pour entrée.

Pain à la Montmorency Prenez des membres de volailles, perdreaux & beccasses. Coupez-les en zestes, & les faites mariner avec huile fine, sel & gros poivre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, échalottes; le tout haché très-fin. Mettez aussi quelques zestes de jambon. Arrangez tous ces filets en façon de pains. Foncez une casserole de veau & jambon; mettez dessus ces filets avec leur marinade; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, dressez les petits pains. Mettez dans la casserole, où ils ont cuit, deux cuillerées de coulis, & un peu de réduction. Faites bouillir pour dégraisser; passez la sauce au tamis. Mettez-y du jus de citron, & servez sur les petits pains.

Pain d'Espagne. Prenez des estomacs de perdrix bien hachés, une poignée de pistaches échaudées; pilez le tout dans un mortier; ajoûtez trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant le plat, du jus de veau; délayez le tout; passez-le à l'étamine; mettez dans un plat sur la cendre chaude, & par-dessus un couvercle de tourtiere, feu dessus: quand il sera pris, servez chaudement.

Pain au sang en crépine. Foncez une casserole de bardes de lard & de crépines; mettez dans une pinte de sang une livre & demie de panne bien hachée, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, oignons cuits, le tout haché menu, sel & épices; versez le tout dans la casserole; couvrez de la crépine, avec bardes de lard; faites cuire à petit feu, à la braise; & servez avec une bonne essence.

Pain d'amandes & de pistaches, autrement dit *pain à la Hollandoise*. Prenez une demi-livre d'amandes douces, un quarteron de pistaches; pilez-les dans un mortier, avec du citron confit, & demi-livre de sucre; ajoûtez six ou huit jaunes d'œufs frais, dont vous aurez fouetté les blancs; mêlez le tout; frotez un plat de beurre; dressez votre pâte dessus; unissez-les; faites cuire au four, & servez glacés.

Pain en côte de melon en gras. Prenez un pain de demi-livre; ôtez-en la mie par-dessous; remplissez-le d'un salpicon. (Voyez *Salpicon*.) Mettez au fond d'un plat du coulis, & du Parmesan rapé; dressez le pain dessus; mettez autour cinq ou six queues de mouton à la braise, entre les queues, des oignons blancs, cuits au bouillon, avec un peu d'anis; arrosez le tout de coulis; poudrez de Parmesan; faites glacer au four, & servez à courte sauce.

Pain en côte de melon en maigre. Prenez un petit pain de demi-livre; ôtez la mie; passez-le au beurre, & le farcissez d'un ragoût de laitances. (Voyez *Laitances*.) Mettez du coulis au fond d'un plat, le pain par-dessus; garnissez de rougets cuits au court-bouillon; mettez des oignons dans les intervalles, du coulis par-dessus; prenez & faites prendre couleur au four; servez avec une essence. A la place d'oignons, on peut mettre des filets de soles ou d'anguilles, ou autres poissons.

On fait encore des pains de diverses sortes; comme,

Pains aux champignons.
Pains aux choux.
Pains à la crême.
Pains aux jambons.
Pains aux morilles.
Pains aux mousserons.
Pains de perdrix.

Pains aux truffes.
Pains de veaux.

Voyez, ſous les noms différens, les différentes manieres de les faire.

PALAIS. On en emploie de deux eſpeces, en cuiſine ; ceux de bœuf & de mouton.

Palais de bœuf à la cendre. Faites cuire vos palais de bœuf, à moitié dans de l'eau ; parez-les enſuite ; foncez une caſſerole de veau & jambon ; mettez deſſus vos palais, avec une douzaine de petites truffes, plus un peu de lard fondu, un bouquet de perſil, ciboules, une pointe d'ail, trois cloux de girofle, ſel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe ; à la moitié de la cuiſſon ; mettez un verre de vin de Champagne, bouilli & écumé ; achevez de faire cuire ; retirez les palais & les dreſſez dans un plat ; mettez, dans la braiſe où ils ont cuits, deux cuillerées de coulis ; faites bouillir la ſauce, pour la dégraiſſer ; paſſez au tamis ; faites-la réduire, ſi elle n'eſt pas aſſez liée, & ſervez ſur les palais de bœuf avec les truffes.

Palais de bœuf à la Tartarie, avec une ſauce piquante. Faites cuire trois palais de bœuf à l'eau, avec ſel, poivre, oignons, girofle, ail, & racines : étant cuits, laiſſez les refroidir ; parez les & les coupez par la moitié ; faites-les mariner avec l'huile fine, ſel & fines herbes, épices, perſil, ail, ciboules & échalottes hachés menu ; panez-les & les faites griller de belle couleur, en les arroſant, de tems en tems, du reſte de leur marinade ; quand ils ſont grillés, ſervez-les avec une ſauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Palais de bœuf au gratin. Parez-les & les faites cuire avec du bouillon : étant refroidis, coupez-les en filets ; paſſez-les au beurre, avec deux oignons ; coupez du jambon en filets ; mouillez de jus & bouillon, & liez de coulis, avec un bouquet ; fai-

tes bouillir une heure, dégraissez avant de servir ; mettez-y de la moutarde, & servez sur un gratin fait ainsi. Mettez au fond d'un plat un hachis de foies de volailles, lard rapé, persil, ciboules, champignons, sel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison ; mettez ce plat sur la cendre chaude ; quand le gratin est attaché, égouttez la graisse, & servez dessus les palais de bœufs.

Palais de bœuf au Parmesan. Coupez-les en filets: étant cuits à l'eau & parés, passez-les avec des champignons ; coupez de même une tranche de jambon & fines herbes avec du beurre. Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction, une cuillerée de coulis ; faites mitonner ; dégraissez ; mettez sel & gros poivre. La sauce étant réduite, mettez au fond du plat du Parmesan rapé par-dessus le ragoût ; recouvrez de Parmesan : faites glacer au four, ou sous un couvercle de tourtiere ; & servez de belle couleur.

Palais de bœuf en hatelettes. Cuits à l'eau, & parés, coupez les en petits quarrés d'un pouce ; coupez autant de morceaux de petit lard ; passez les ensemble à la casserole, avec beurre, persil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché menu ; ajoûtez une pincée de farine, & un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction ; faites cuire le ragoût sans dégraisser : étant cuit & la sauce réduite, liez de quatre jaunes d'œufs, sans bouillir ; pressez-y un jus de citron ; enfilez ensuite les morceaux dans des hâtelettes, avec un morceau de petit lard à chacun ; continuez ainsi jusqu'à la fin ; trempez les hâtelettes dans la sauce ; passez-les ; faites griller de belle couleur, & servez à sec.

Palais de bœuf en menus droits. Faites cuire à l'eau ; parez & coupez en filets ; mettez-y les palais de bœuf ; mouillez le ragoût de bon bouillon & d'un peu de coulis. Ajoûtez-y un bouquet avec un bon assaisonnement ; le ragoût étant bien dégraissé, & la sauce suffisamment reduite, ajoûtez y

un peu de moutarde; & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Palais de bœuf. (*Autres menus droits de*) On peut encore les servir entiers, cuits sur le gril, après les avoir préalablement fait mariner avec huile fine, sel & gros poivre, persil & ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Trempez-les bien dans leur marinade; panez-les; faites griller & servez à sec, ou avec une sauce claire & piquante.

Palais de bœuf en rissoles. Faites cuire à l'eau deux palais de bœuf; coupez-les en dés; passez-les avec beurre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail sel & poivre, une pincée de farine; mouillez de bouillon & d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de reduction, autant de coulis. Faites mitonner & réduire la sauce; dégraissez, & laissez refroidir. Faites une pâte brisée: mettez dessus de petits tas de ce ragoût, couvrez de même pâte; soudez les bords & dorez: faites frire de belle couleur, & servez pour hors-d'œuvre.

Palais de bœuf marinés. Faites cuire à l'eau; parez-les; coupez en filets de la longueur & largeur d'un doigt; faites-les mariner avec sel & poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon; beurre manié de farine, laurier, trois cloux: faites tiédir la marinade, & y laissez les palais, pendant trois heures; retirez les; essuyez; farinez & faites frire, & servez garnis de persil frit.

Palais de bœuf. (*Alumettes de*) Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau; & après les avoir épluchés, coupez les comme des alumettes; faites-les mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branches & ciboules entieres. Quand ils ont pris goût, égouttez-les; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, le tout delayé avec de la biere, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crême double; faites cuire ensuite vos alumettes de belle couleur, & servez chaudement.

Palais de Mouton au gratin. Parez-les & les faites cuire à une braise blanche ; arrangez les sur un gratin de foies gras, une grosse truffe au milieu du plat, petits oignons dans les intervalles, un cordon de truffes autour. Faites attacher le gratin & le dégraissez, & servez sur le tout une essence de bon goût. Les palais de bœuf & de veau se servent de même, ainsi que les pieds d'agneau.

Palais de mouton. (*Autre gratin de*) Faites cuire à une bonne braise ; faites attacher une farce à moitié dans un plat ; arrangez dessus les palais, & dans les intervalles, mettez de petites truffes, olives tournées, petits œufs, champignons & un cordon de cette garniture ; faites attacher le tout ; dégraissez, & servez par dessus une essence claire, avec jus de citron. Les palais de bœuf en filets se servent encore de même.

Palais de mouton roulés & frits en beignets. Faites cuire comme les précédens. Etant refroidis, fendez-les bien minces ; étendez dessus une farce fine bien mince ; frottez d'œuf battu ; roulez ; trempez dans une pâte au vin de Champagne ; faites frire de belle couleur, & servez sur du persil frit.

Les palais de bœuf s'accommodent encore de même ; on peut encore les mettre au gratin, avec une sauce dessous, mais étant panés, roulés, & grillés : on peut aussi les mettre à la broche, bardés en caille.

PANADE : sorte de potage, fait avec du pain cuit & imbibé de jus de viande. On en fait aussi avec du beurre, du sel & de l'eau. On en donne quelquefois aux convalescens, souvent aux enfans sevrés, au lieu de bouilie. Il seroit à desirer qu'on leur en donnât toujours, préférablement à la bouilie, dont même on ne devroit jamais les nourrir.

PANAIS : plante ou racine d'une odeur & d'un goût assez agréable & aromatique. On en fait un grand usage en cuisine, pour les potages, ragoûts

& coulis de racines. On en fait peu de mets particuliers.

OBSERVATION MEDECINALE.

Cette racine qui est un peu aromatique, est légérement apéritive, fondante & détersive; on la peut faire entrer dans tel mets que l'on souhaite; elle ne le rendra que plus sain; mais il n'y a que les personnes qui ont un bon estomac, qui puissent manger une certaine quantité du panais même.

PANIS : espece de grain assez semblable au millet, mais dont l'épi est plus fort; on en fait des galettes dans certains pays, & sur-tout une espece de bouilie, comme du riz.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le panis est une graine nourrissante, assez legere, qui, étant cuite, préparée & assaisonnée comme il convient, peut être mangée par tout le monde; les personnes délicates ne le mangeront pas en pâtisserie.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds à la Sainte-Menehoult; panez-les pour les faire griller, & les servez à sec pour entremets.

Ou si vous les voulez servir en hors-d'œuvre, mettez dessous une sauce-robert. (Voyez *Sauce.*)

PANNE : graisse de l'intérieur du ventre du cochon, dont on fait du sain-doux, & qu'on hache par petits morceaux, pour mêler avec les ingrédiens dont on fait le boudin & les saucisses.

PARFAIT - AMOUR. Voyez *Cedrat rouge.* (*Eau de*)

PASTILLES : c'est une espece de pâte de sucre, dont il y a de plusieurs sortes. On en dresse des porcelaines pour le dessert; & elles sont fort agréables au goût.

Pastilles blanches. Faites tremper de la gomme dans un peu d'eau, avec trois ou quatre jus de citrons, & les zestes que vous en aurez faits. Au bout de deux ou trois jours, que vous verrez votre

gomme bien détrempée, passez-la au travers d'un linge blanc. Vous la mettrez ensuite dans le mortier, avec du sucre royal en poudre, passé au tambour; & après la premiere poignée, vous tournerez & battrez le tout à force de bras; puis vous y ajoûterez une autre poignée de sucre; & vous continuerez de battre & de bien démêler votre pâte de tous côtés, à mesure que vous augmenterez de sucre, jusqu'à ce que vous ayez une pâte bien blanche & bien maniable. Vous en formerez ensuite vos pastilles, & vous les ferez sécher à l'étuve. En pilant votre pâte, vous pouvez y mettre une petite goutte d'essence de bergamote.

Pastilles. Voyez *Cannelle*, *Cedrat*, *Chocolat*, *Citron*, *Girofle*, *Jasmin*, *Orange*, *Safran*, *Violettes*.

PATE: se dit des différentes manieres d'apprêter les diverses farines des grains différens, en les détrempant avec de l'eau, ou d'autres liqueurs. Nous en avons deja parlé au mot *Abaisse*, mais trop briévement, pour ne devoir pas étendre un peu cet article intéressant en cuisine, par les différens usages auxquels on emploie les pâtes, sçavoir, pour tourtes, gâteaux, pâtés, rissolles, & autres choses semblables.

Pâte à frire. Prenez un peu de beurre, du lait, & un peu de sel fin. Mettez le tout dans une casserole sur le feu; quand le lait est prêt à bouillir, mettez-y de la farine, & la desséchez sur le feu, comme pour les petits choux. Etendez-la ensuite avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez; découpez-la en petits quarrés; faites-la frire dans l'huile, glacez-la avec du sucre; & servez pour rôt, ou collation.

Pâté à l'huile. Faites bouillir de l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit. Elle aura perdu alors de son âcreté. Prenez un litron de de fleur de farine; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discrétion, un petit verre d'eau. Mêlez le tout, & pétrissez

de ſorte que la pâte reſte un peu ferme, d'autant que cette pâte n'eſt jamais auſſi ferme qu'avec du beurre, quoiqu'on s'en ſerve rarement. Comme beaucoup de perſonnes la préferent, on a cru en devoir donner ici le procédé.

Pâte biſe. Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle; ôtez-en ſeulement le gros ſon. Pétriſſez-la à l'eau chaude, de ſorte qu'elle ſoit ferme; n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaiſſe avec un rouleau. Cette pâte eſt propre pour les pâtés de jambon, & de groſſe venaiſon, qu'on tranſporte au loin; c'eſt pourquoi leur croûte doit avoir deux doigts d'épaiſſeur, pour ſoutenir les ſecouſſes du voyage.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui ſe mangent froids. Mettez ſur une table un demi-boiſſeau de fleur de farine; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre eſt dur, vous le manierez auparavant, pour l'amollir. Mettez-y trois onces de ſel fin, un demi-ſeptier d'eau, plus ou moins: détrempez peu à-peu cette farine, en l'arroſant d'eau tiéde; cette pâte étant liée, étendez-la avec le rouleau; jettez un peu de farine deſſus & deſſous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut dans la pâte plus de beurre en hyver qu'en été, parce que le froid la ſéche & la rend plus difficile à manier. On peut la rendre plus fine, en y mettant plus de beurre. Voilà tout le ſecret.

Pâte blanche, pour les tourtes & autres pâtiſſeries qui ſe mangent chaudes. Prenez trois livres de beurre & un demi-boiſſeau de farine. Pétriſſez votre pâte comme la précédente. Elle eſt propre à faire des pâtés d'entrées de veau, pigeonneaux, béatilles & autres mets chauds.

Pâte croquante. Prenez environ deux poignées d'amandes, ſi vous ne voulez faire qu'une petite tourte; échaudez-les pour les peler; & en les pelant, jettez-les dans de l'eau fraîche; vous les eſſuierez enſuite pour les piler au mortier, en les arroſant, de tems en tems,

d'un peu de blanç d'œuf, & d'eau de fleurs d'oranges, battus ensemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler; & l'on pourroit même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Vos amandes étant ainsi préparées, vous mettez cette pâte dans une poële, & vous la desséchez avec du sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable; vous en formerez alors un rouleau, pour la laisser reposer quelque tems; puis vous en retirerez une abaisse que vous mettrez sécher au four dans une tourtiere; de ce que vous en aurez rogné, vous en formerez d'autres petits ouvrages, comme lacs d'amour, chiffres, ou autres galanteries, qui vous serviront pour garnir votre tourte.

Pâte croquante d'une autre maniere. Vous prendrez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de beau sucre fin, & autant de farine, si vous ne voulez qu'une tourte. Délayez le sucre le premier avec vos blancs d'œufs, & ensuite la farine, & pétrissez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable; vous en étendrez une abaisse fort mince, la poudrant de sucre fin; & l'ayant mise sur votre tourtiere, vous pincerez proprement les bords d'espace en espace; & vous la piquerez avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui vous restera de votre pâte, vous le filerez de la grosseur d'un lacet, & vous en façonnerez le dedans de votre tourte. Vous y pouvez faire un soleil, une étoile, une croix de Malte, des armoiries, des fleurs de lys, ou autre chose; ensuite vous la ferez cuire doucement au four; & pour la servir, vous remplirez les espaces de différentes marmelades ou gelées, suivant les couleurs que vous jugerez à propos de lui donner. On peut y ajoûter un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de quelqu'autre eau de senteur.

Pâte demi-feuilletée. Pour faire cette pâte, le pro-

cédé consiste tout simplement à mettre moins de beurre dans la pâte qu'on fait. Si elle n'est pas plus délicate, elle n'en est pas moins saine.

Pâte feuilletée. Prenez un demi-quart de fleur de farine. Faites la pâte à l'eau froide. Mettez y un peu de sel fin, avec quelques jaunes d'œufs, pour la rendre plus délicate. Maniez le tout ensemble, en l'arrosant de tems à autre, selon le besoin. Quand cette pâte est mollette & bien liée, mettez-la en masse, & la laissez reposer une demi-heure; après ce tems, étendez-la avec un rouleau ds l'épaisseur d'un pouce. Eparpillez dessus la quantité de beurre qu'il y faut, que vous mettrez en petits tas, pour le moins une livre. Pliez la en double, en y renfermant le beurre; étendez-la de nouveau avec le rouleau, & cela, jusqu'à cinq ou six fois, & la réduisez à l'épaisseur que vous voudrez, en la poudrant de farine, des deux côtés, pour qu'elle ne s'attache point à la table. Cette pâte sert pour ce qu'on appelle *patés d'assiettes*, soit de veau, pigeonneaux, béatilles & autres pâtés à manger chaud. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures & autres pieces de four.

Pâte. Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*, *Coings*, *Epine-Vinette*, *Framboises*, *groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Muscat*, *Orange*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Précoces*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.

Pâtes. Nous avons déja cité plusieurs fois dans cet ouvrage, le *Dictionnaire Domestique*, imprimé chez *Vincent* Libraire, rue saint Severin. Nous le rappellerons encore ici à l'occasion des différentes sortes de pâte, dont il est fait mention dans ce même Dictionnaire. Par la même occasion nous avertissons nos lecteurs, qu'ils y trouveront d'autres articles de cuisine & d'office très-bien traités; tels sont en parriculiers les mots de

Coing, | *Confiture*,
Concombre, | *Eau naturelle*,

Eau artificielle, *Iris*,
Fraiſe, *Lait*,
Framboiſe, *Laitue*,
Groſeille, *Lentilles*,
Harengs, *Marron*,
Haricots, *Navet*,
Huiles, *Noiſettes*,
Huitres, *Noix*,
Hidromel, *Orange*.
Jambon,

Nous ferons mention dans la ſuite des autres inſtructions que nos lecteurs pourront puiſer dans le *Dictionnaire domeſtique*, relativemenr à la cuiſine & à l'office.

PATÉ : on en fait de pluſieurs manieres, tant en gras qu'en maigre. On en fait de chauds, qu'on ſert pour entrées. On en fait de froids qui ſe ſervent pour entremets.

Pâté à l'Allemande aux huitres, chaud en gras. Prenez un quartier d'agneau ; lardez-le de moyen lard ; formez une abaiſſe à demi-fine. Dreſſez deſſus le quartier d'agneau, aſſaiſonné de ſel & poivre, muſcades, cloux, lauriers, lard pilé, fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaiſſe pareille; faites cuire au four pendant trois heures. Pendant qu'il cuit, préparez un ragoût d'huitres. (Voyez *Huitre.*) Tirez votre pâté; mettez dedans votre ragoût ; dégraiſſez ; recouvrez & ſervez chaudement.

Pâté à l'Angloiſe. Prenez de la chair de liévre, un gigot bien tendre & bien dégraiſſé ; hachez bien le tout avec du lard crud, de la moëlle, un peu de graiſſe de veau, le tout bien haché, bien rouſſi, bien aſſaiſonné de toutes ſortes d'épices & fines herbes, avec quelques truffes & champignons hachés. Faites une abaiſſe d'une bonne pâte. Mettez-y votre farce ; couvrez de bardes de lard, & enſuite d'une autre abaiſſe; mettez au four. Quand le pâté eſt cuit, ouvrez-le & le dégraiſſez; mettez dedans un coulis de perdrix & ſervez chaudement.

Pâté à la ciboulette. Faites une farce de godiveau avec de la tranche de bœuf, crue & blanchie,

persil & ciboules, le tout bien haché & bien nourri; assaisonnez de fines épices. Mettez-y de la moëlle de bœuf & un peu de mie de pain trempée dans du jus, quelques truffes & champignons hachés. Faites deux abaisses de bonne pâte; celle de dessous plus forte, l'autre plus mince: dressez votre pâté; rangez-y votre sauce; couvrez de bardes de lard & tranches de citron, & de la seconde abaisse. Façonnez; mettez au four, Etant cuit, dégraissez-le, jettez dedans un petit coulis, & servez chaudement.

Pâtés (petits) à la Mazarine, en gras. De rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboulles, champignons, trois œufs, & demi-septier de crême, le tout bien haché & mêlé, faites un godiveau. Mettez-en entre deux abaisses de pâte feuilletée; soudez avec œuf battu, & dorez; mettez au four & servez tout bouillant.

Il est encore une infinité d'autres manieres de faire des petits pâtés. Ce que nous venons de donner de procédés, suffit, avec un peu d'intelligence & de goût, pour en faire de toutes les sortes & en imaginer de nouveaux.

Pâté à la royale. Coupez par rouelles une éclanche de mouton; ôtez-en bien les peaux. Dressez un pâté de pâte ordinaire. Mettez-y votre chair avec des filets de bœuf, de perdrix & de ramiers désossés, si on en a; garnissez de lard pilé, truffes, champignons, morilles, crêtes; assaisonnez à l'ordinaire d'epices, sel & fines herbes; finissez & faites cuire au four huit ou dix heures. Dégraissez ensuite; mettez-y une sauce hachée, ou un jus de citron.

Pâtés (petits) à l'Espagnole. Faites blanchir du lard, du veau, un blanc de poulet; hachez le tout; assaisonnez & le pilez dans un mortier, avec un peu d'ail & rocambole. Dressez vos pâtés; remplissez-les de cette farce & finissez à l'ordinaire.

Pâtés au sang. Ayez un verre de sang de volaille, filets de lievre & de veau piqués de jambon & de lard bien assaisonnés; trempez-les dans le sang; faites un hachis de chair de poulets &

perdrix, rouelles de veau, lard & moëlle, graisse, persil, ciboules, gousse d'ail, truffes, le tout haché; mêlez cette sauce avec le sang; faites deux abaisses; l'une de pâte ordinaire, & l'autre de pâte fine; formez-en votre pâté; dressez-y moitié de votre hachis, ensuitevos filets, & couvrez de l'autre moitié de votre hachis; couvrez de deux abaisses semblables aux premieres, la plus fine sur le godiveau, l'autre sur le tout; dorez; faites cuire au fonr pendant huit à dix heures; dégraissez; jettez-y un coulis de perdrix au sang; servez chaud.

Pâtés (petits) aux écrevisses. Faites blanchir des écrevisses; mettez les queues à part; pilez les corps dans un mortier, & passez-les avec trois quarterons de beurre; faites bouillir une demi-heure. Exprimez-en le coulis à travers une serviette. Mettez dans ce beurre, d'écrevisses, demi-poignée de mie de pain bien fine que vous aurez délayés dans la crême, avec sel, safran & une douzaine de jaunes d'œufs. Faites un ragoût de ris de veau, queues d'écrevisses, champignons, persil, œufs, culs d'artichauts; liez des coulis de jambon, le tout bien assaisonné. Faites des caisses de cartes en rond, que vous cousez ou que vous collez avec de l'œuf battu; beurrez-les; foncez-les de votre godiveau, & mettez-le dans de votre ragoût; couvrez du même godiveau; mettez au four à un feu doux. Tirez-les de leur moule, étant cuits, & servez à sec.

Pâtés d'assiette. Hachez un morceau de rouelle de veau, avec de la graisse de bœuf, comme pour le pâté de godiveau; assaisonnez de même. Faites une abaisse de pâte fine, avec des œufs, un peu ferme. Mettez-y votre godiveau en pyramide. Couvrez d'une abaisse mince; dorez & faites cuire une bonne heure. Mettez-y ensuite un coulis clair de veau & jambon, ou du jus de mouton, avec le jus d'un citron.

Pâtés. (Autres petits) d'écrevisses. Faites cuire les écrevisses à l'eau avec du sel; ôtez les queues & les grosses pattes, épluchez-les & les mettez à part. Faites le beurre d'écrevisse, comme dessus; hachez quelques queues d'écrevisses avec de la chair

de carpe ou autre poisson frit, si c'est en maigre ; si c'est en gras, vous ferez un godiveau de ris de veau, bien assaisonnés ; pour l'un & l'autre, vous employez votre beurre d'écrevisses ; formez vos petits pâtés d'une pâte de feuilleté ; mettez-y de votre hachis & des queues d'écrevisses entieres ; couvrez de godiveau ; finissez à l'ordinaire ; dorez-les avec du beurre d'écrevisses, & mettez au four dans des tourtieres, servez chaud.

Pâtés : (petits) de foies gras aux truffes. Piquez de truffes des foies gras ; faites un hachis d'autres foies gras ; dressez vos pâtés ; mettez-y du hachis, & par-dessus un morceau de foie gras piqué, & des truffes à côté ; recouvrez de farce ; finissez à l'ordinaire. Etant cuits, mettez-y un peu d'essence claire. On en fait de même de ris de veau piqués de truffes, de foies de lottes, & laitances de carpes lardées de truffes.

Pâté de godiveau. Ajoûtez au godiveau précédent un blanc d'œuf crud, & aux épices du clou & de la muscade ; formez votre pâté de pâte fine. Ajoûtez à la garniture ci-dessus, des morilles & andouillettes ; laissez une ouverture au-dessus, pour y mettre, lorsqu'il sera cuit, un coulis clair de veau & jambon ; & servez chaud.

Pâté de macaronis. Si vous avez des macaronis d'Italie, faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel, pendant un quart-d'heure ; passez-les ensuite à la casserole avec du jambon en tranches minces, truffes, champignons, moëlle de bœuf, beure frais, cannelle en poudre, Parmesan rapé, jus & coulis ; beurrez une casserole ; mettez-y une abaisse de pâte brisée, par-dessus votre ragoût de macaronis ; recouvrez d'une autre abaisse ; faites cuire au four une heure & demie ; étant cuit, renversez ce pâté dans un plat. Faites-y un trou pour y mettre un jus assaisonné de bon goût.

Au défaut de macaronis d'Italie, on peut en faire soi-même, en faisant une pâte avec des œufs, un peu d'eau, sel & farine, ce qu'il en faut. Il faut que

que cette pâte ſoit ferme ; on en forme pluſieurs abaiſſes très-minces qu'on laiſſe ſécher & qu'on coupe en pluſieurs morceaux grands de deux doigts.

Pâté de Périgueux. Pour deux livres de truffes, mettez douze foies gras, trois livres de panne de porc, perſil, ciboules & champignons ; hachez le tout. Dreſſez un pâté de la hauteur qu'il faut, pour y faire entrer votre mixtion ; formez-le de panne hachée, & par-deſſus une couche de tranches de truffes aſſaiſonnées de ſel fin & fines épices mêlées, & fines herbes ; enſuite une autre couche de panne par-deſſus, une couche de foies gras, aſſaiſonnés comme deſſus, & de champignons, perſil & ciboules : continuez dans le même ordre juſqu'à ce que le pâté ſoit fini ; couvrez le tout de bardes de lard, finiſſez à l'ordinaire ; faites cuire, & ſervez froid pour entremets.

Pâté de poiſſon. Pour faire un pâté de poiſſon en maigre, faites un godiveau de même que la farce de poiſſon, ſans y mettre ni jaunes d'œufs, ni omelette, au ſurplus des truffes & champignons, andouillettes de poiſſon, culs d'artichauts, filets de poiſſons cruds, & couvrez ces garnitures du ſurplus du godiveau; finiſſez à l'ordinaire, & faites cuire : on peut, en ſervant, y mettre un coulis de champignons.

Pâté dreſſé au blanc. Faites une farce de volailles cuites, tettine de veau & lard blanchi, une mie de pain trempée dans la crême, perſil, ciboules, champignons, pointes d'ail hachés, ſel & poivre, & pour lier, deux jaunes d'œufs. Dreſſez ; mettez la ſauce & faites cuire. Le pâté cuit, retirez cette ſauce ; delayez-la dans un blanc bien aſſaiſonné ; faites-la chauffer ſans bouillir ; remettez dans le pâté, & par-deſſus un jus de citron ; ſervez chaud.

Pâtés (Petits) d'huitres à l'écaille. Faites un godiveau de chair & laitances de carpes, brochets, & anguille, avec ſel & clou battu, vin blanc.

Dans chaque pâté une huitre enveloppée de ce hachis avec un peu de beurre frais ; finiſſez à l'ordinaire.

Pâtés (Petits) dreſſés au blanc. Dreſſez vos

petits pâtés & les remplissez d'un godiveau de volaille cuite, graisse, tettine de veau, lard blanchi, mie de pain trempée dans la crême, ciboules, sel & poivre, le tout haché & mêlangé, & lié de cinq jaunes d'œufs. Finissez; dorez, & les mettez au four. Etant cuits, ôtez-en le godiveau, & le delayez dans un coulis blanc; faites chauffer sans bouillir; remettez dans les pâtés: au défaut de coulis, on peut faire cette opération avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Pâté en croustade. Coupez des noix de veau bien minces; hachez du lard & de la graisse de bœuf; faites-les fondre; passez & laissez refroidir cette graisse; faites une sauce de toutes sortes de foies avec une livre de bon beurre & la graisse ci-dessus; pilez le tout dans un mortier; assaisonnez de sel & poivre, un peu de fines herbes & fines épices. Faites deux abaisses de pâte fine; dressez votre pâté dans une tourtiere; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, & par-dessus, une des noix de veau, ensuite deux autres tranches de jambon, un autre lit de farce, une autre noix de veau, ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout de bardes de lard. Mettez-y un oignon piqué de deux cloux, couvrez de l'autre abaisse; mettez au four & faites bien cuire: étant cuit, faites un trou au-dessus; dégraissez le pâté, en le renversant sens-dessus-dessous, dans un plat: mettez dedans une farce hachée, & servez pour entrée.

Pâté en pot. Coupez un gigot en filet, un lievre & une perdrix de même, une noix de veau & demi-livre de jambon; hachez le tout avec champignons, fines herbes, ciboules, échalottes, sel & poivre, muscade & épices; ajoûtez à cet assaisonnement quatre livres de lard en dés, & six jaunes d'œufs, les blancs fouettés, une poignée de pistaches échaudées; foncez une marmite de bardes de lard; mettez dessus votre hachis; couvrez de bardes; fermez bien la marmite, pour qu'il y ait le moins d'évaporation qu'il se pourra; faites cuire

une journée entiere à petit feu ; laissez refroidir ; ôtez-les bardes ; servez sur un plat pour entremets.

On en fait aussi griller des tranches pannées pour entremets.

Pâté (Autre) en pot. Prenez quatre livres de tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois de graisse de bœuf, quatre de lard coupé en dés, trois de jambon, avec sel & poivre, fines herbes, fines épices], trois œufs, coulis de deux perdrix ; hachez bien & mêlez le tout ; faites cuire à la braise blanche, pendant quinze ou vingt heures ; laissez refroidir ; ôtez les bardes de lard, & tranches de veau ; laissez refroidir, & servez pour entremets.

Pâtés (Petits) feuilletés en maigre. Hachez chair d'anguille, laitances de carpes, champignons à demi-cuits, ciboulettes & fines herbes. Assaisonnez ; faites fondre la moitié autant de beurre que vous avez de hachis. Faites vos pâtés de pâte feuilletée, & les faites cuire au four, ou dans des tourtieres : étant cuits, mettez-y du jus de citron, ou verjus de grain.

Pâté fin. D'une rouelle de veau avec graisse de bœuf, lard fondu, sel & poivre, fines herbes & ciboules hachées, faites un godiveau ; dressez un pâté de feuilletage ; mettez-y le godiveau avec culs d'artichaus, champignons, truffes, ris de veaux & crêtes : une heure suffit pour le cuire. Etant cuit, mettez-y une sauce blanche, avec verjus, du jus de citron ; servez chaud.

On fait encore beaucoup d'autres pâtés, tant chauds que froids, en gras ou en maigre. Les pâtés chauds se servent ponr entrées ; les pâtés froids pour entremets.

ENTRÉES.

Pâtés chauds en gras.

Pâté d'alouettes.
Pâtés de beccasses.
Pâtés de cailles.

Pâtés de canards.
Pâtés de chapons desossés.
Pâtés de dindons.
Pâtés d'une éclanche à la broche.
Pâtés de faisans.
Pâtés de foie de veau à la Princesse.
Patés de grives.
Pâtés de jambon.
Pâtés de langues de bœufs.
Pâtés de langues de moutons.
Pâtés de lapins.
Pâtés de liévres.
Patés de perdrix.
Pâtés de pigeons.
Pâtés de poitrine de veau.
Pâtés de poulardes desossées.
Pâtés de poulets.
Pâtés de poulets à la crême.
Pâtés de rouelle de veau.
Pâtés de tendrons de veau.

ENTREMETS.

Pâtés froids en gras.

Pâtés de beccasses.
Pâtés de canards.
Pâtés de cerf.
Pâtés de chevreuil.
Pâtés de dindons.
Pâtés d'une éclanche.
Pâtés de faisans.
Pâtés de jambon.
Pâtés de lapins.
Pâtés de lapreaux.
Pâtés de liévre.
Pâtés de liévre desossé.
Pâtés d'oisons.
Pâtés d'outarde.
Pâtés de perdrix.

Pâtés de poulardes.
Pâtés de rouelle de veau.
Pâtés de sanglier.
Pâtés de farcelles.
Pâtés de tranches de bœuf.

Entrées et Entremets.

Pâtés de poisson.

Pâtés d'anguilles.
Pâtés de barbots.
Pâtés de brèmes.
Pâtés de brochets.
Pâtés de carpes entieres.
Pâtés de carpes farcies.
Pâtés d'éfturgeon.
Pâtés de lamproie à l'Angloise.
Pâtés de macreuses.
Pâtés de rougets.
Pâtés de saumon.
Pâtés de soles.
Pâtés de thon.
Pâtés de truites.
Pâtés de turbots.

On trouvera aux articles respectifs la maniere de faire ces différens pâtés, froids ou chauds, gras ou maigre.

PAVI. (*Glace de*) Prenez huit pavis bien mûrs ; coupez-en la chair bien menue, pour les mettre dans une pinte d'eau que vous mettrez sur le feu ; & vous lui ferez prendre une douzaine de bouillons ; ensuite vous les jetterez sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; mettez-y une demi-livre de sucre ; lorsqu'il sera fondu, faites prendre à la glace.

PÊCHES : toutes les especes différentes de pêches pourroient se réduire à deux ; l'une de celles qui quittent le noyau, l'autre de celles qui ne le quit-

tent pas. Ces dernieres ſont les pavis; les premieres ſont plus ſucculentes, d'un meilleur goût & plus aiſées à digérer. En général il faut choiſir les pêches bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuſe, vineuſe, ſucculente, & d'une bonne odeur; celles qui ſont liſſés, doivent avoir la peau fine, luiſante, jaunâtre, ſans aucun endroit de verd; celles qui ne ſont pas liſſes, ne doivent être que très-peu velues : c'eſt une qualité qu'ont ordinairement les bonnes, ſur-tout lorſqu'elles viennent en plein air; une marque preſque certaine qu'elles ſont médiocrement bonnes, c'eſt lorſqu'elles ſont couvertes d'un long duvet.

Pêches à la bourgeoiſe. (*Compôte de*) Pelez des pêches, ſans les faire blanchir; coupez-les par la moitié, ou laiſſez-les entieres; mettez-les dans une poële, avec un peu d'eau & du ſucre; faites-les cuire ſur un petit feu; & couvrez la poële avec une aſſiette; quand elles fléchiront ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compôtier, avec leur ſyrop deſſus, que vous paſſez au tamis.

Pêches à la cloche. (*Compôte de*) Prenez un compôtier d'argent; mettez du ſucre fin dans le fond; arrangez deſſus la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compôtier; il faut les laiſſer entieres, & les poudrer par-tout par-deſſus avec du ſucre fin, mettez le compôtier ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere deſſus, avec du feu; faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, qu'elles ſoient bien glacées & de belle couleur. Cette compôte ſe ſert chaude; ſi vous voulez en faire ſur une aſſiette d'argent, vous la dreſſerez dans un compôtier de porcelaine; & vous la mettrez à l'étuve, juſqu'à ce que vous ſerviez.

Pêches à l'eau-de-vie. (*Compôte de*) Prenez des pêches confites à l'eau de vie, que vous mettrez égoutter; coupez-les par tranches, & dreſſez-les proprement dans un compôtier; mettez dans une poële un morceau de ſucre avec de l'eau, que vous

ferez réduire en ſyrop leger ; & vous le verſerez ſur les pêches.

Pêches. (Autre compôte de) Il faut prendre une demi-douzaine de pêches bieu mûres. Pelez-les proprement, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche ; mettez du ſucre clarifié legérement dans une aſſiette, & jettez-y vos fruits. Couvrez-les d'une poële ; & faites-les cuire ſur un feu modéré, juſqu'à ce que vos pêches ſoient mollettes ; mettez-lez dans un compôtier ; & paſſez votre ſyrop dans un tamis, par-deſſus votre fruit. De cette maniere, elles auront plus le goût de fruit, n'étant point paſſées à l'eau bouillante.

Pêches au caramel. Mettez égoutter des pêches confites à l'eau-de-vie, pour les faire ſécher à l'étuve ; faites cuire du ſucre au caramel, que vous tiendrez chaudement ſur un petit feu, ſans qu'il bouille ; prenez les pêches une à une, pour les retourner dans le ſucre avec une fourchette ; vous y mettez, en les retirant, un petit bâton, pour les faire égoutter ſur un clayon. Il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air. Vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au ſec.

Pêches. (Cannelons, glacés de Il faut écraſer avec la main au moins une douzaine de bonnes groſſes pêches bien mûres, que vous délayerez avec de l'eau ; la meſure de quatre cannelons ; ajoûtez-y une livre de ſucre ; laiſſez infuſer le tout enſemble environ deux heures ; enſuite vous le paſſerez dans un tamis, en preſſant les pêches, ſans les remuer, pour en tirer tout le jus, que vous mettrez dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace ; quand elle ſera priſe, vous travaillerez cette glace, pour la mettre dans ſix moules à cannelons, que vous envelopperez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau percé, qui ne retienne point l'eau ; lorſque vous voudrez les ſervir, vous leur ferez quitter les moules.

Pêches. (Conſerve de) Coupez par petits mor-

ceaux des pêches à demi-mûres, après les avoir pelées; mettez-les dans une poële ſur un petit feu, pour les faire deſſécher; quand elles ſeront bien cuites en marmelade épaiſſe, ſur ſix onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu; quand il ſera refroidi à moitié, vous y mettrez la marmelade, & vous la travaillerez avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien incorporée dans le ſucre; & vous la dreſſerez enſuite dans des moules de papier; lorſqu'elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Pêches crues. (*Compôte de*) Ayez de belles pêches bien mûres, que vous pelez & coupez par tranches; mettez-les dans un compôtier, & arrangez-les proprement avec du ſucre fin, deſſus & deſſous, ou un ſyrop léger,

Pêches. (*Glace de*) Vous prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écraſez avec la main; vous y verſerez une chopine d'eau; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux; vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant ſans les remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettrez une demi-livre de ſucre; & vous ferez prendre à la glace.

Pêches glacées en fruits. Prenez de bonnes pêches preſque mûres, de celles que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau & le noyau; coupez les le plus minces que vous pourrez; vous pilerez autant de livres de ſucre que vous avez de livres de pêches; mettez le ſucre & les pêches dans une poële; vous les ferez bouillir enſemble ſur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; vous aurez ſoin, lorſqu'elles commenceront à ſe lier, de les ôter du feu, pour écraſer les pêches qui ne ſeront pas fondues; remettez-les ſur le feu, pour les faire cuire, juſqu'à ce que trempant un doigt dedans, & appuyant le pouce contre, ils ſe collent enſemble; ôtez votre marmelade du feu; quand elle ſera

froide, vous la mettrez dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace; lorſque votre marmelade ſera priſe, il faut la travailler, & enſuite la remettre dans des moules à pêches; quand ils ſont tout pleins, il faut les envelopper de papier, & les mettre à la glace, avec de la glace pilée, mêlée avec du ſel & du ſalpêtre. Vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez ſoit percé, & qu'il ne retienne pas l'eau. Lorſque vous voudrez les ſervir, vous les retirerez des moules, pour appliquer deſſus, avec un pinceau, une couleur de pêche naturelle, que vous avez toute prête, faite avec de la gomme-gutte & un peu de carmin, ou de la cochenille, ſi vous n'avez point de carmin.

Pêches grillées entieres. (*Compôte de*) Prenez des pêches-magdelaines, ou autres, qui ne ſoient point trop mûres; faites-les griller ſur un fourneau bien allumé, à grand feu, en les remuant continuellement, pour qu'elles grillent également par-tout; tirez-les du feu, & mettez-les dans de l'eau fraîche, pour ôter la peau qui eſt grillée; & à meſure, faites-les égoutter ſur un tamis. Il faut les mettre dans une poële ſur le feu, avec de l'eau & du ſucre ſuffiſamment; les couvrir & les faire cuire, juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes; enſuite dreſſez-les dans un compôtier, & paſſez le ſyrop dans un tamis, ſur votre fruit; & ſervez-les chaudes.

Pêches. (*Marmelade de*) Prenez de bonnes pêches, point trop mûres, de celles que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau & le noyau, il faut les couper le plus minces que vous pourrez; mettez-les dans une poële: vous prenez le ſucre que vous voulez employer pour les pêches, trois quarterons pour une livre de pêche, ou livre pour livre; il faut le piler, & le mettre à meſure ſur votre fruit. Mettez vos pêches avec le ſucre ſur un feu bien clair; remuez toujours avec une écumoire, de crainte qu'elles ne ne s'attachent au fond; vous aurez ſoin, quand elles commenceront à ſe lier, de les ôter du

feu, pour en écraser tout ce qui n'est pas fondu, avec une spatule sur une écumoire; ensuite vous remettez votre marmelade sur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons. Pour connoître son point de cuisson, il faut tremper legérement votre doigt dedans, que vous appuyez contre le pouce; s'ils se collent ensemble, la marmelade est faite; l'on peut aussi faire cette marmelade dans un chauderon bien net, sur un feu clair; la cuisson est simple & belle.

Pêches mûres confites. Quoique nous disions *pêches mûres*, il ne faut pas néanmoins attendre, quand on veut les confire, qu'elles soient mûres entiérement; il faut les prendre lorsqu'elles ne sont qu'à demi-tournées, à cause de leur chair mollasse & pâteuse; vous les pelez ou tournez promptement, & les fendez pour en ôter le noyau; & vous les passez ensuite à l'eau sur le feu, pour les faire blanchir. A mesure qu'elles monteront au-dessus de l'eau, vous les tirerez avec l'écumoire, & vous les ferez rafraîchir dans de l'autre eau; puis les ayant égouttées, vous les mettrez au sucre clarifié. Vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & vous ôterez cette écume avec soin. Laissez-les de la sorte jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez; & vous ferez cuire le syrop à lissé, en l'augmentant de sucre. Vous y glisserez votre fruit, & lui ferez prendre un bouillon. Vous le descendrez ensuite. Le jour suivant, égouttez-le comme auparavant, & faites cuire le syrop à perlé; puis vous y jetterez vos pêches, & vous l'augmenterez de sucre cuit à perlé; après avoir donné à vos fruits un bouillon couvert, descendez-les, & faites-leur passer la nuit à l'étuve; après quoi, vous les dresserez sur des ardoises, des feuilles de fér-blanc, ou des planches, pour les tirer au sec, en les poudrant de sucre de chaque côté, à moins que vous ne vouliez les garder quelque tems au liquide.

Pêches mûres confites à l'eau de vie. La pêche étant naturellement froide, est plus difficile à con-

fire que les autres fruits ; il faut un ſyrop, qui ait plus de corps, & mettre plus d'eſprit qu'aux autres fruits. Il faut choiſir pour cela les plus belles pêches qu'il ſera poſſible de trouver ; qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres ; les cueillir en ſaiſon ſéche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en ſoit bien eſſuyée ; les prendre ſans taches : il faut bien eſſuyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend enſuite juſqu'au noyau, pour donner au ſyrop & aux eſprits la facilité d'en bien pénetrer l'intérieur, & de les confire à fond, & afin qu'ils puiſſent ſe conſerver. Cette préparation faite, vous mettrez votre ſucre dans une poële à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire ; vous mettrez de l'eau à proportion, & clarifierez votre ſucre. Quand votre ſyrop ſera fait à moitié, vous mettrez dans ce ſyrop une partie de votre fruit ; il faut qu'il ſoit bouillant, & vous le laiſſerez blanchir : il faut avoir bien ſoin de les ôter au veritable point de leur blanchiſſage ; & mieux vaudroit encore, qu'ils le fuſſent moins que plus. Vous les tirerez enſuite avec une écumoire, à meſure qu'ils blanchiront ; & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux qui cuiſent trop, ſont perdus ; & tout au plus, on peut les ſervir comme compôte ; mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie. Quand vous retirerez les fruits du blanchiſſage, il faut avoir ſoin de les arranger à meſure ſur une table couverte de linge blanc, pour les laiſſer égoutter, & obſerver de les poſer ſur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a pris au blanchiſſage s'écoule, & qu'il ne reſte que le fruit du fruit, c'eſt-à-dire, ce parfum qui en eſt l'ame. Pendant que votre fruit s'égoutte & ſe refroidit, vous acheverez le ſyrop que vous ferez reduire à la plume, prêt à candir ou à ſe cryſtaliſer ; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis, enſuite vous le laiſſerez repoſer & refroidir : puis vous mettrez en pareille quantité, moitié

esprit-de-vin & de syrop ; & quand vos pêches seront bien arrangées dans vos bouteilles , vous les remplirez de syrop & d'esprit. Ce fruit, quoique gros & lourd , se soutient dans la liqueur qui fait son syrop , sans toucher le fond , jusqu'à ce qu'il soit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du syrop & des esprits , elles tomberont au fond , & pour lors elles seront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer , confire , & conserver les pêches , & la conduite à observer pour le faire avec succès. Si vous voulez confire un cent de pêches , prenez-en toujours plus que le nombre , pour remplacer celles qui périront au blanchissage. Vous prendrez , pour faire votre syrop, huit livres de sucre , avec six pintes d'eau ; quand votre sucre sera fondu , & que le syrop sera prêt à bouillir , vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés ; vous ne les mettrez pas tout-à-la-fois ; mais vous les partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés , en y mettant la moitié desdits blancs d'œufs , & que votre syrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos pêches , ainsi que nous l'avons dit dans l'article précédent. Quand vos pêches seront blanchies , vous acheverez le syrop jusqu'à ce qu'il commence à se crystalliser ; & mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entiérement , vous attendrez , en le laissant exposé , qu'il soit refroidi à fond ; après quoi , vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin ; & vous verserez le mélange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Pêches. (*Noyaux de*) Prenez de la pâte dont vous avez fait des pastilles ; mettez-y de la cochenille autant qu'il en faut pour lui donner la couleur de noyaux. On met dans le milieu une amande ; ensuite vous la mettez dans un moule à noyau ; & quand il est bien marqué , vous le faites sécher à l'étuve , à mesure que vous en faites. Si vous n'avez pas de pâte de pastilles , prenez de la mar-

melade de groſeilles, & deſſéchez-la ; enſuite pilez-la dans le mortier, avec du ſucre en poudre ; maniez-la ſur la table comme de la pâte ; formez enſuite vos noyaux avec le moule, en mettant une amande dedans ; & faites-les ſécher à l'étuve.

Pêches. (Pâte de) Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres ; après les avoir pelées, mettez-les dans une poële pour les faire cuire & deſſécher ; vous mettrez moitié peſant de ſucre de ce que vous avez de pêches ; & vous le ferez cuire à la grande plume ; mettez-y vos pêches, pour les faire cuire avec le ſucre près de douze bouillons, en les remuant toujours avec la ſpatule ; de crainte qu'elles ne s'attachent. En les ôtant du feu, vous les mettrez tout de ſuite dans les moules à pâte, pour les faire ſécher à l'étuve.

Pêches vertes. Vous prendrez des pêches dont le noyau ne ſoit point formé ; vous les paſſerez à la leſſive comme les amandes, pour leur ôter la bourre : il faut remarquer que la leſſive ne doit point être ſi forte, parce que la bourre n'eſt pas ſi difficile à ôter : enſuite vous les paſſerez à l'eau pour les faire blanchir & reverdir ; & vous les mettrez au ſucre clarifié, comme il eſt dit à l'article des *Amandes*, obſervant la même choſe pour les achever, ſoit pour le liquide ou pour le ſec : ſi la pêche eſt un peu forte, vous pouvez la peler comme les abricots verds, & obſerver la même choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pêche de bon acabit & mûre, eſt un fruit rafraîchiſſant, apéritif, fondant, facile à digérer, & nourriſſant, dont on peut manger beaucoup : ceux qui ont l'eſtomac froid & ne digerent pas aiſément la pêche crue, ne doivent pas, pour cela, ſe priver de ce fruit ſain ; ils le mangeront avec du ſucre, ou cuit dans l'eau.

PERCE-PIERRE *ou* SAXIFRAGE : plante ainſi nommée, parce qu'elle vient dans les fentes des

pierres. On fait, avec cette plante & le pourpier confit, des ſalades de Carême ; ou on l'emploie dans les ſalades comme les cornichons en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces eſpeces de ſalades ne conviennent qu'aux plus forts eſtomacs, & aux gens qui font beaucoup d'exercice ; tous les ingrédiens ſont âcres, irritans, échauffans & difficiles à digérer, mais d'ailleurs fort ſains.

PERCHE : poiſſon de mer & d'eau douce ; car il en eſt de deux eſpeces : on n'emploie point en cuiſine la perche de mer, parce qu'elle eſt coriace, viſqueuſe & de mauvais goût. Celle de riviere eſt d'un goût exquis, & très-recherchée.

Perches à la Pruſſienne. Ecaillez, vuidez & faites mariner, avec beurre, perſil, ciboules, ail, échalottes hachées, ſel & gros poivre. Panez-les & faites griller. Faites une ſauce comme pour celle (au coulis d'écreviſſe,) ſauf le coulis qu'il n'y faut pas.

Perches à la ſauce à la Hollandoiſe Cuites comme à l'article ci-deſſus, ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe. (Voyez *Sauce.*)

Perches à la ſauce aux Anchois. Etant cuites au court-bouillon & parées, dreſſez & ſervez deſſus une ſauce aux anchois. (Voyez *Sauce.*)

Perches à la ſauce aux capres. Faites cuire comme les perches, pour rôt ; ôtez les écailles & ſervez avec une ſauce aux capres & anchois. (Voyez *Sauce.*)

Perches à la ſauce blanche. Cuites au demi-court bouillon ; parez-les & ſervez deſſus une ſauce blanche, à l'ordinaire. (Voyez *Sauce.*)

Perches à l'Italienne. Faites cuire dans un court-bouillon, où elles ne faſſent que frémir. Parez les & les ſervez avec une ſauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce.*)

Perches à l'orange. Faites cuire comme deſſus ; & les ſervez avec une ſauce faites de jus d'orange

dans un coulis maigre, avec un peu de beurre & quelques zestes; liez assaisonnez & servez : au défaut de coulis, faites une sauce blanche à l'ordinaire, avec un jus d'orange & quelques zestes.

Perches aux concombres. Ecaillez & vuidez; faites frire & mitonner dans un ragoût de concombres. Dressez-les & jettez par-dessus le ragoût. (Voyez *Concombres.*)

Perches aux ris de veau. Faites les cuire à une bonne braise, avec du vin blanc, à très-petit feu, & qu'elles ne fassent que frémir. Parez les & les servez avec un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*)

Perches en ragoût. Habillez & mettez sur le gril pour en ôter la peau. Passez au beurre où vous aurez fait frire une pincée de farine; mouillez d'un demi-septier de vin blanc, un peu de purée claire ou de bouillon maigre; mettez un oignon piqué de cloux, avec persil haché, sel & poivre. Quand cette sauce aura bouilli, faites-y mitonner vos perches; servez-les chaudement, avec un ragoût de champignons ou d'écrevisses.

Perches pour rôt. Choisissez les plus belles. Otez les oüies & partie des œufs; faites cuire à petit feu, avec vin blanc, beurre, bouillon maigre, racines, oignons piqués de cloux, racines, bouquet, un zeste d'orange, ail, sel & poivre. Servez avec les écailles sur une serviette à sec, avec persil frit.

On les sert encore pour rôt, cuites au court-bouillon, ou à la sauce verte, ou sauce aux mousserons. (Voyez *Sauce.*)

Perches. (Terrine de) Habillez une belle perche & la coupez en quatre; dépouillez une anguille & la coupez par tronçons; beurrez une terrine; arrangez-y les morceaux entremêlés avec sel, poivre, épices, bouquet, demi-verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc & bon beurre; lutez le couvercle de la terrine, pour que rien ne transpire. Faites cuire à très-petit feu; dégraissez ensuite la terrine & y aoûtez un ragoût de laitances de bon goût, pour

ſervir les terrines de *brochets* & *tanehes* farcies ſe font de même.

Perches en filet au blanc. Faites cuire des champignons paſſés au blanc, avec un peu de crême; mettez-y vos filets de perches, liés de trois jaunes d'œufs, avec perſil haché & muſcade; ſervez chaudement.

Perches (Potage) de au blanc. Faites-en griller pluſieurs; parez-les; réſervez la plus belle; deſoſſez les autres; pilez deux douzaines d'amandes douces, en les mouillant, de tems en tems, d'un peu d'eau. Mettez-y enſuite vos perches deſoſſées, quatre jaunes d'œufs durs, & pilez le tout; paſſez au beurre un oignon & quelques branches de racines ordinaires, ſans rouſſir, un brin de perſil, une ciboule entiere, mouillée de bouillon de poiſſon; delayez-y un peu de mie de pain, & ajoûtez quelques champignons coupés en tranches, avec un peu de baſilic. Faites mitonner le tout; ajoûtez-y le coulis que vous avez fait dans le mortier; paſſez le tout à l'étamine & le conſervez. Paſſez enſuite des champignons au beurre, mouillés de bouillon de poiſſon, avec bouquet, ſel & poivre, & y mettez votre groſſe perche avec une douzaine de laitances blanchies. La ſauce ſe réduiſant, mettez-y de votre coulis. Mitonnez des croûtes dans un plat, avec du bouillon de poiſſon. Dreſſez votre groſſe perche ſur le potage; garniſſez de laitance; jettez le coulis par deſſus & ſervez chaudement.

Les potages de *brochet* & de *vives* ſe font de même.

Perches au court-bouillon. Voyez *Carpe*, pour la façon de les faire cuire. Parez, dreſſez-les & ſervez deſſus un ragoût, ou ſimplement un coulis d'écreviſſes.

Perches au coulis d'écreviſſes. Faites cuire au court-bouillon; laiſſez-les refroidir; parez-les, dreſſez-les dans un plat & les tenez chaudement. Faites une ſauce avec un anchois haché, beurre frai, ſel, poivre & muſcade, un peu de farine, d'eau & de

vinaigre ; liez la ſauce avec un coulis d'écreviſſes ; jettez ſur les perches.

Perches. (Tourte de) Faites-les griller ; parez-les ; levez les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée ; mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaiſſe pareille ; dorez ; mettez au four : étant cuite, découvrez & y mettez un peu de coulis ; ſervez chaudement.

PERDREAUX *à la broche.* Piquez de menu lard ; enveloppez d'une feuille de papier, ou d'une barde avec des feuilles de vigne. Mettez à la broche ; faites cuire à petit feu. Etant preſque cuits, ôtez le papier ; faites prendre couleur : on peut les ſervir avec verjus, ſel & poivre, ou jus d'orange.

Perdreaux à la Polonoiſe. Mettez-leur du beurre dans le corps ; faites cuire à la broche ; enveloppez de lard & de papier : étant cuits, levez une cuiſſe ſans la détacher ; mettez dans le ventre une pincée de gingembre rapé, autant d'échalottes hachées & de perſil, de ſel & un peu de beurre frais. Ecraſez les deux ailes entre deux aſſiettes ; mettez-y quelques zeſtes d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain par-deſſus, & les mettez quelque tems ſur un réchaut entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir un tour & ſervez chaudement. On peut ſervir de même toutes ſortes de volaille.

Nous parlerons d'abord des perdreaux, & enſuite des perdrix.

Perdreaux, (Autre maniere de faire les) à la Polonoiſe. Vos perdreaux étant vuidés, épluchés & flambés, coupez-les en quatre ; paſſez-les au lard fondu, & les mouillez d'un verre d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu. Quand l'eau de vie ſera éteinte naturellement, ajoûtez des ris de veau blanchis, avec champignons & bouquet ; mouillez de bon bouillon & d'un peu de coulis. Faites cuire le ragoût à petit feu. Dégraiſſez-le ; mettez-y un jus de citron, & ſervez à courte ſauce.

Perdreaux à la Polonnoiſe. (*Bigoche ou Galimafrée de*) Faites cuire à la broche, & coupez par membre, comme pour une fricaſſée de poulets. Paſſez à la caſſerole avec un peu de bouillon, une pincée de ciboules hachées, autant d'échalottes & de perſil; rocamboles, mie de pain fine, zeſtes & jus d'orange, ſel & poivre; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Prévalaie. Farciſſez dix perdreaux de beurre de la Prévalaie, & faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Dégraiſſez-les, & les mettez dans une ſauce au beurre, faite avec un peu de réduction, ſel & gros poivre, jus de citron; faites lier cette ſauce ſur le feu; mettez dedans les perdreaux, & ſervez chaudement.

Perdreaux à la ſauce à la carpe. Farciſſez-les de leur foie, & les faites cuire à la broche; ſervez-les avec une ſauce à la carpe. (Voyez *Sauce.*)

Perdreaux à l'eau-de-vie. Fendez-les ſur le dos; farciſſez-les d'un hachis de leur foie, avec lard rapé; & faites cuire avec des tranches de lard, veau & jambon, bien aſſaiſonnées à moitié de la cuiſſon; mettez dans le ragoût un poiſſon d'eau-de-vie: étant cuits, paſſez leur ſauce; ajoûtez y une cuillerée d'eſſence, un peu de beurre. Servez à ſauce courte, avec un jus d'orange & un peu de gros poivre.

Perdreaux à l'orange. Farcis comme deſſus, mais ſans fenouil, faites cuire comme deſſus; ſervez avec une bonne eſſence dans laquelle vous exprimerez le jus de deux oranges, & où vous aurez mis quelque zeſtes du même fruit.

Perdreaux au coulis de leur foie Farciſſez-les de fines herbes, avec beurre, ſel & gros poivre; enveloppez de lard & papier; pilez les foies, & faites-les bouillir avec un peu de réduction & de coulis, demi-verre de vin de Champagne; paſſez cette ſauce au tamis; paſſez-y un jus de citron, & ſervez ſous les perdreaux rôtis.

Perdreaux au fenouil. Flambez-les, & les far-

ciſſez de leur foie haché, avec perſil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, lard rapé, ſel & poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; ficelez, faites refaire à la graiſſe; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier. Faites blanchir le fenouil; étant égoutté; mettez-en ſur l'eſtomac de vos perdreaux; & ſervez avec une bonne eſſence.

Perdreaux au Parmeſan. (*Potage de*) Coupez en filets deux perdreaux froids cuits à la broche. Faites un hachis des carcaſſes, & pilez-les pour en faire un coulis que vous mouillez de bouillon; paſſez ce coulis à l'étamine; farciſſez un petit pain de hachis; mais avant de le remplir, paſſez-le au beurre. Foncez un plat à potage, de Parmeſan rapé; mettez deſſus un lit de pain; ſur ce pain, du Parmeſan, enſuite du pain; ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment. Faites mitonner ce potage avec de bon bouillon; mettez au milieu le pain farci, & ſur le tout le coulis. Servez chaudement.

Perdreaux au roux. (*Potage de*) Faites cuire avec bouillon & fines herbes; mettez enſuite dans ce ragoût des truffes & petits champignons. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dreſſez les perdreaux ſur le potage; le ragoût autour, le coulis par-deſſus, comme il eſt dit au premier article de *Potage de perdreaux.* Servez chaudement.

Perdreaux aux truffes. Farciſſez-les de leurs foies hachés avec des truffes. Faites-les revenir au beurre; faites-les cuire à la broche, enveloppés de papier. Servez deſſous un ragoût de truffes, quand ils ſont cuits.

Perdreaux aux truffes. (*Tourte de*) Faites de même que la précédente; mais au lieu de coulis de perdrix, vous y mettrez un ragoût de truffes; & ſervez chaudement. (Voyez *Truffes.*)

Perdreaux en biberot. (*Salmi de*) Paſſez à la caſſerole une tranche de jambon, avec un bouquet de champignons, un peu de réduction & de bouillon; faites bouillir une demi-heure, & paſſez

cette ſauce au tamis. Pilez deux perdreaux froids ; cuits à la broche, en les arroſant de la ſauce ci-deſſus ; preſſez & exprimez-en le coulis, à force de bras, en les mouillant du reſte de la ſauce ; aſſaiſonnez ce coulis, & le tenez chaudement ſur le feu, en lui donnant la conſiſtance d'un hachis ; & ſervez dans un plat avec une garniture de croûtons frits.

Perdreaux en papillottes. Flambez-les ; applatiſſez, & faites mariner avec ſel & poivre, huile, perſil & ciboules, champignons & ail ; le tout haché, enveloppez-les de papier avec cet aſſaiſonnement ; faites griller à feu doux & ſervez dans le papier.

Perdreaux en profiterole. (*Potage de*) Faites cuire les perdreaux à la braiſe ; faites d'autre côté un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, culs d'artichauts ; paſſez au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix ; aſſaiſonnez de bon goût, & y mettez enſuite vos perdreaux ; vuidez des pains à l'ordinaire ; farciſſez-les chacun d'un perdreau, avec du ragoût ; mitonnez-les avec jus de veau. Mitonnez d'autre part des croûtes, avec moitié jus de bouillon ; mettez les pains deſſus, le plus gros au milieu des culs d'artichauts, entre & autour des crêtes, & ris de veau, ou des petits champignons farcis ; jettez par-deſſus le reſte du ragoût, & ſervez chaudement. Les profiteroles de cailles, pigeonneaux & tourterelles ſe font de la même maniere.

Perdreaux en ragoût. Faites-les rôtir ; depcez-les, & les mettez dans un bon jus de bœuf, avec du vin, champignons, truffes & culs d'artichauts, bouquet, ſel & poivre ; laiſſez mitonner ; ſervez avec un jus de citron.

Perdreaux. (*Pâté chaud de*) trouſſez, vuidez, faites refaire ; dreſſez le pâté ; foncez-le des foies hachés avec lard rapé ; faites blanchir un chou coupé en quatre, avec quelques tranches de petit lard ; mettez à l'eau fraîche ; égouttez ; ôtez les groſſes côtes, & le mettez dans le pâté, avec les

perdreaux & le petit lard ; nourrissez de bon beurre ; finissez à l'ordinaire ; & pour servir, mettez une bonne essence de jambon.

Perdreaux. (*Potage de*) Farcissez-les avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, & jaunes d'œufs cruds, avec sel & poivre blanc, & muscade : faites cuire dans un pot avec de bon bouillon, & bouquet de fines herbes. Etant cuites, tenez les chaudement. Faites un coulis de veau & jambons, oignons & racines; faites suer, & attacher; mouillez de moitié jus de veau & de bouillon avec croûtes, champignons, truffes, persil, ciboules, basilic & deux ou trois cloux. Pilez un perdreau : le coulis étant fait, ôtez le jambon & le veau ; delayez-y le perdreau pilé ; passez le tout à l'étamine ; tenez le chaudement. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci ; jettez par-dessus le coulis de bon goût, & servez chaudement.

Perdreaux. (*Tourte de*) Farcissez de leurs foies ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée, avec lard rapé, sel & poivre, fines herbes & épices ; dressez les perdreaux avec quelques truffes vertes, & petits champignons; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau, & bardes de lard ; finissez à l'ordinaire ; mettez au four, ou sous un couvercle ; dégraissez pour servir, & y mettez un coulis de perdrix au roux ; recouvrez, & servez chaudement.

PERDRIX : on en distingue de trois sortes, de *rouges*, de *grises* & de *blanches*. Les perdrix grises sont très-communes dans toute la France. Les perdrix rouges le sont moins ; les blanches ne se trouvent que dans les Alpes & les Pyrénées, ou les hautes montagnes couvertes de neige, où elles se plaisent. La meilleure espece est celle des perdrix rouges ; les perdrix blanches sont bonnes aussi. La moindre espece & la plus commune est celle des perdrix grises. Cependant elles ont leur mérite, & sont encore un très-bon manger, sur-tout

dans certains pays où elles ont plus de fumet qu'elles n'en ont dans ce pays-ci ; il faut les choisir, autant qu'il est possible, jeunes, tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles, elles sont coriaces, d'une digestion plus difficile ; & elles sont beaucoup moins agréables au goût.

Il ne faut pas les manger si fraîchement tuées. Il faut les laisser quelque tems à l'air qui y excite une legere fermentation qui rend leur chair plus tendre, plus délicate, & qui développe davantage leur fumet, & les rend d'un goût plus agréable.

Les jeunes perdrix se nomment *perdreaux*. Ils commencent à être bons à manger au mois d'Août ; il est facile de les distinguer des vieilles perdrix, en ce qu'ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir, & les patés plus noires que les vieilles. Les perdreaux rouges se distinguent de même, par la premiere plume de l'aîle, qui est pointue aussi, & où ils ont un peu de blanc.

Perdrix à la braise, avec différens ragoûts. Plumez, vuidez, & retroussez les pattes dans le corps ; faites refaire, & piquez de gros lard ; assaisonnez de fines herbes, persil & ciboules hachés, sel, poivre & épices ; foncez une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf, racines, oignons, & même assaisonnement que dessus ; mettez-y vos perdrix sur l'estomac ; couvrez & assaisonnez comme dessous ; faites cuire, feu dessus & dessous ; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, & crêtes, avec champignons & truffes, & un bouquet; faites-les mitonner ; dégraissez ensuite ; mettez y, selon la saison, ou des pointes d'asperges, ou des culs d'artichauts blanchis ; liez d'un coulis de veau & jambon : les perdrix étant cuites, égouttez ; faites mitonner un peu dans le ragoût ; dressez le ragoût dessus, & servez chaudement pour entrée.

Vous pouvez les servir aussi avec un ragoût de concombre, ou de chicorée, ou avec une sauce hachée. (Voyez *Concombres*, *Chicorée* & *Sauce hachée*.)

Perdrix à la Czarine. Desossez trois perdrix de bon fumet, laissant les aîles & les cuisses sans y toucher; bourrez-les d'un papier, pour soutenir les chairs en leur état naturel; faites-les blanchir, & les piquez de menu lard; ôtez ensuite le papier, & les remplissez de petits oignons cuits à la braise, avec de bon beurre, fines herbes & épices; ficelez & faites cuire à une bonne braise, à petit feu. Etant cuites, ôtez la viande de la braise; faites-en cuire le jus au caramel; glacez vos perdrix comme des fricandeaux; mouillez le jus de deux verres de vin de Champagne, & d'un peu de coulis, pour le détacher; dégraissez; faites reduire à moitié, & servez sous les perdrix.

Perdrix à la daube. Lardez-les de lard moyen, bien assaisonné; mettez-les dans une serviette, & de-là dans une marmite, avec du bouillon & vin blanc; laissez mitonner, jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé; laissez-les refroidir à demi dans leur cuisson; & servez à sec sur une serviette blanche, pour entremets.

Perdrix à la Provençale. Faites cuire à la broche, à l'ordinaire; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachées, sel & poivre, lard & farine, un verre de vin, capres, anchois & olives desossées, bouquet de fines herbes, coulis de bœuf; servez ce ragoût sur les perdrix, avec un jus de citron.

Perdrix à la sauce à la carpe. Farcissez-les, ainsi que nous venons de dire plus haut; faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce à la carpe. (Voyez *Sauce*.)

Perdrix. (*Potage de*) *à la reine.* Piquez-les de gros lard assaisonné; faites cuire à la broche comme les précédentes; retirez & achevez de les faire cuire à petit feu, dans une marmite, avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine, ainsi qu'on l'a dit à l'article *Coulis*. Mitonnez des croûtes avec le même bouillon où ont cuit vos perdrix; dressez les per-

drix ſur le potage, le coulis par-deſſus, & ſervez chaudement.

Perdrix (*Pâté de*) *à la Triboulet.* Lardez de gros lard; aſſaiſonnez comme il a été dit, & lardez autant de morceaux de veau; dreſſez le pâté à l'ordinaire; foncez l'abaiſſe de lard pilé, & de foies gras hachés; dreſſez-y vos perdrix & le veau, aſſaiſonnés deſſus comme deſſous d'épices; mêlez fines herbes, perſil, ciboules, champignons & truffes; finiſſez à l'ordinaire; faites cuire; & par le ſoupirail, mettez-y, avant d'enfourner, un poiſſon d'eau-de-vie; ſervez froid pour entremets.

Perdrix au jambon. Faites cuire à la braiſe, comme il a été dit ci-deſſus, ou à la broche, farcies de leurs foies. Pilez avec lard rapé, perſil, ciboules, truffes hachées, épices & fines herbes envéloppées de lard. Foncez une caſſerole de tranches de maigre de jambon; faites ſuer & attacher; mettez une pincée de farine; mouillez de jus avec un bouquet: faites mitonner; dégraiſſez; liez d'un coulis de veau & jambon. Otez les bardes; dreſſez les perdrix, le jambon autour, & le jus par-deſſus. On peut auſſi les ſervir avec les ragoûts de concombres & chicorée.

Perdrix, (*Potage de*) *aux choux.* Piquez de gros lard bien aſſaiſonné, & faites cuire à demi à la broche, avec moitié d'une éclanche bien dégraiſſée; mettez enſuite au pot avec du jambon, racines, oignons, un paquet de choux blanchis, & ficelez; mouillez de bouillon; faites cuire; finiſſez le potage avec du jus de veau; mitonnez des croûtes de ce bouillon; dreſſez les perdrix deſſus, & faites une bordure de choux; paſſez le reſte du bouillon au tamis, & jettez ſur le potage: ſi vous voulez ſervir le potage lié, mettez-y un coulis de veau & jambon.

Perdrix, (*Potage de*) *aux croûtes & au coulis de perdrix.* Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bouillon & moitié jus de veau, &

les laissez attacher; jettez sur ce potage un coulis de perdrix au roux, assaisonné de bon goût, & servez chaudement. (Voyez ci-dessus la maniere de faire le coulis de *perdrix au roux.*) Les chapons, poulardes, poulets, beccasses, dindons, peuvent se servir de même.

Perdrix (Potage de) aux lentilles, garni de cervelas. Faites-le comme le précédent; si ce n'est qu'on ajoûte à la marmite, dès que l'on a empoté les perdrix, un gros cervelas qu'on y fait cuire, qu'on laisse refroidir ensuite, & qu'on coupe enfin par tranches pour garnir le potage, comme on doit faire du chou, dans l'article ci-dessus.

Perdrix (Potage de) aux marrons. Faites cuire les perdrix comme les précédentes; empotez-les ensuite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & de bon bouillon; prenez des marrons; ôtez-leur leur premiere peau; passez-les ensuite à la poële aux marrons, pour détacher la seconde, sans les faire rissoler. Vos marrons étant bien épluchés, mettez-les cuire une demi-heure dans la même marmite où cuisent les perdrix; mitonnez des croûtes avec votre bouillon; faites un cordon autour du potage avec vos marrons; dressez-les perdrix dans le milieu, & le reste de votre bouillon; passez au tamis par-dessus le potage.

Perdrix à l'Espagnole. Faites refaire, & mettez à la broche; pilez-en une avec les foies des autres, & délayez, dans un coulis clair de veau & jambon, une demi-cuillerée d'essence, & autant de jus de veau; faites mitonner à petit feu, sans bouillir, & passez à l'étamine; faites réduire deux verres de vin de Champagne, avec un peu d'oignons & de rocambole à moitié; passez au tamis; dépecez vos perdrix; mettez-les avec le vin & le coulis ci-dessus, & deux ou trois cuillerées d'huile; faites mitonner, sans bouillir; dressez & mettez deux jus d'oranges dans la sauce que vous jetterez sur les perdrix; servez chaudement pour entrée.

Perdrix à l'étouffade. Lardez de gros lard, &

passez au lard fondu ; mouillez de bouillon ; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes, champignons, truffes, culs d'artichauts ; laissez mitonner ce ragoût : étant cuit, mettez-y du coulis de bœuf ; & servez avec un jus de citron pour entrée.

Perdrix à maître Lucas. Faites un godiveau de cuisse de veau, moëlle, lard blanchi, champignons, truffes, ciboules, persil, mie de pain, imbibée de jus, sel & poivre, & deux jaunes d'œufs pour liaison ; foncez une tourtiere de bardes de lard ; arrangez y votre godiveau, de sorte qu'il y ait au millieu de quoi placer la perdrix ; dépécez-la & la passez au lard avec persil, ciboules, une pincée de farine, champignons, truffes & ris de veau, bon jus de bœuf, assaisonné de bon goût ; faites mitonner le godiveau : étant cuit, dressez-y votre perdrix, & mettez au four, pour faire prendre couleur ; dégraissez, & faites passer ce godiveau sur un plat, sans y mettre le lard ; mettez y du coulis de champignons : & servez avec un jus de citron. Les poulardes, poulets, chapons & pigeonneaux se servent de même.

Perdrix aux lentilles, au petit lard. Faites cuire à la braise blanche, avec un morceau de petit lard blanchi, ayant sa couenne ; faites cuire, d'autre côté, avec du bouillon, un demi-litron de lentilles ; mettez dans une casserole du coulis de veau & jambon, avec du jus, & racines coupées en tranches ; mouillez de bouillon ; passez vos lentilles à l'étamine ; mouillez d'un coulis clair ; dressez les perdrix, le lard au tour, les lentilles pardessus.

Perdrix. (*Potage de*) *aux lentilles.* Piquez & faites cuire comme les précédentes. Empotez-les avec des lentilles du petit lard, & bon bouillon. Faites un coulis de veau & jambon, avec des racines. Les lentilles étant cuites, mettez les avec de ce coulis ; mitonnez un moment, & passez le tout à l'étamine ; mitonnez des croûtes d'un bon boullon ; bardez le plat de petit lard ; versez de votre

bouillon de lentilles ; dreſſez les perdrix, & pardeſſus le coulis.

Perdrix. (Terrine de) auu lentilles. Vos perdrix apprêtées comme les précédentes, faites cuire à la braiſe ; dreſſez dans une terrine, & ſervez avec un bon coulis de lentilles. Les terrines aux canards, ſarcelles aux lentilles, ſe font de même.

Perdrix aux marrons. Lardez les de gros lard ; faites cuire à la braiſe ; paſſez deux douzaines de marrons, à la poële à marrons, dont vous aurez ôté la premiere peau ; ne les faites pas riſſoler ; épluchez-les & les faites cuire avec un demi-ſeptier de vin blanc, du coulis, & un bouquet ; aſſaiſonnez de bon goût, & ſervez ſur les perdrix.

Perdrix aux montans. Faites-les cuire à la braiſe ; faites blanchir des montans de cardes, & les faites cuire dans un blanc de farine avec du bouillon ; faites le ragoût comme il eſt dit au mot *Carde* ; ſervez autour des perdrix.

Perdrix aux mouſſerons & champignons. Farciſſez-les, entre la chair & la peau, de lard rapé, perſil, truffes, le tout mêlé. Mettez à la broche bien enveloppés de lard. Faites un ragoût de mouſſerons & champignons, & les ſervez ſur les perdrix.

Les perdrix aux truffes vertes, s'accommodent de même, & ſe ſervent avec un ragoût de truffes.

Perdrix aux olives. Farciſſez comme deſſus ; & cuites de même, ſervez-les avec un ragoût d'olives. (Voyez *Ragoûts.*)

Perdrix. (Coulis de) Pilez deux perdrix rôties avec le lard qui les enveloppoit ; quelques truffes vertes, & autant de champignons cuits au lard fondu, fines herbes, ciboules, baſilic, marjolaine ; ajoûtez-y de la viande pilée ; deux cuillerées de jus de veau ; faites mitonner, & paſſez à l'étamine.

Perdrix (Autre coulis de) au roux. Pilez, comme deſſus, deux perdrix ; foncez une caſſerole de deux livres de rouelle de veau, tranches de jambon,

oignons & quelques carottes; faites cuire & attacher; mettez une pincée de farine; mouillez de moitié jus & bouillon; ajoûtez champignons, truffes, mousserons, ciboules entieres, persil, deux ou trois cloux, basilic, croûtes de pain; faites mitonner une demi-heure au plus; délayez dedans vos deux perdrix pilées, & les y laissez mitonner un tour; passez à l'étamine, pour vous en servir au besoin.

Perdrix en filets. Faites cuire à la broche; ôtez la peau; levez la chair en filets. Passez des champignons ou mousserons au lard fondu; mouillez de jus de veau; faites mitonner sur le fourneau, à petit feu. Dégraissez; liez d'un coulis de veau & jambon. Faites-y chauffer les filets; mettez sel & poivre; servez pour hors-d'œuvre.

On sert aussi ces filets, avec ragoût de concombres, chicorée & au jambon. (Voyez à leurs articles, la maniere de faire cuire ces ragoûts; & au suivant, la maniere de les servir au jambon.)

Perdrix marinées. Faites mariner avec verjus, jus de citron, sel & poivre, cloux, ciboules & laurier, pendant trois heures. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs; trempez-y vos perdrix; faites frire au sain-doux; servez garnies de persil frit, pour entremets ou garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent se servir de même.

Perdrix. (*Pâté chaud de*) Retroussez & les battez sur l'estomac. Piquez de gros lard; fendez-les par le dos & les farcissez d'un hachis de leurs foies, lard rapé, champignons, truffes, ciboules, persil, sel & poivre, fines herbes & épices. Sur une abaisse de pâte fine mettez du lard rapé; placez vos perdrix; ajoûtez truffes, champignons, laurier; couvrez de bardes de lard; finissez & dorez; mettez au four: étant cuit, dégraissez; ajoûtez un bon coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes; recouvrez & servez pour entrée.

Perdrix (*Autre pâté chaud de*) Faites comme deſſus ; & le pâté étant cuit, jettez dedans un bon ragoût de truffes ; liez d'un coulis de veau & jambon ; ou un ragoûtde ris de veau & foies gras, ou enfin une ſauce à la carpe.

Perdrix. (*Pâté froid de*) Accommodez & piquez comme les précédentes ; farciſſez de même. Faites une abaiſſe de pâte commune ; arrangez vos perdrix ſur une couche de lard pilé, avec ſel, poivre, fines herbes & épices, laurier & truffes vertes, dans les intervalles ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; ajoûtez du lard pilé & beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire. Percez par-deſſus, pour qu'il ne creve pas en cuiſan t : étant cuit, laiſſez refroidir & ſervez pour entremets.

Perdrix. (*Autre pâté froid de*) Caſſez les os ; piquez de gros lard & de jambon ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines herbes, perſil, ciboules & truffes, & épices. Rangez ſur une abaiſſe de pâte commune, avec laurier, beurre frais, lard pilé, ſel & poivre, fines herbes & épices. Finiſſez à l'ordinaire & mettez au four ; ſervez froid pour entremets.

Perdrix. (*Terrine de*) Faites une farce avec lard rapé, ſel & poivre, perſil, ciboules & un champignon hachés ; farciſſez-en les perdrix ſur l'eſtomac entre cuir & chair ; faites-les cuire à une bonne braiſe. Blanchiſſez un choux pommé, coupé en deux ; mettez-le à l'eau froide enſuite, & le faites égoutter. Ficelez-le ; mettez-le dans une marmite avec les perdrix, du jambon & petit lard, bœuf & veau en tranches ; bardez de lard au fond & autant deſſus ; couvrez & faites cuire entre deux feux. Les perdrix étant cuites, dreſſez-les dans une terrine, avec le petit lard & les choux coupés en filets ; mettez-y un peu d'eſſence de jambon. Faites mitonner ſur des cendres chaudes ; dégraiſſez, & ajoûtez du coulis de perdrix au roux. Les terrines de pigeons & de ramiers ſe font de même.

Perdrix. (*Tourte de blanc de*) Faites-les rôtir

à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair & la hachez ; pilez un quarteron d'amandes, en les arrosant peu-à-peu de lait. Mettez-y la chair des perdrix avec moëlle de bœuf, écorce de citron confis ; pilez le tout ; délayez une cuillerée de farine de riz dans une casserole, avec du lait, un peu de sel, quatre jaunes d'œufs frais, demi-septier de crême, cannelle en bâton & du sucre. Faites cuire ; ôtez la cannelle ; mettez-y la farce de perdrix & laissez refroidir. Foncez une tourtiere de pâte feuilletée. Mettez dessus cette crême de perdrix ; faites-y quelques desseins, avec des bandes de feuilletage, & mettez au four, saupoudrez ensuite de sucre, & glacez avec la pelle rouge. Les tourtes de blanc de chapons & de faisans se font de même ; & toutes se servent pour entremets

OBSERVATION MÉDECINALE.

La perdrix attendue, autant qu'elle doit l'être, & cuite à propos, est un aliment savoureux, délicat, nourrissant, sain, & assez facile à digérer. On peut la permettre aux personnes dont l'estomac est foible, sur-tout quand elle est rôtie ou bouillie, & qu'ils en mangent les aîles & la chair de l'estomac. La chair de perdreau est plus fine, plus legere, plus facile à digérer ; elle convient aux personnes les plus délicates, & même aux convalescens, dès qu'on leur permet la viande ; ils préféreront le perdreau rôti, comme l'apprêt le plus sain.

PERSIL : plante potagere du plus grand usage en cuisine pour l'assaisonnement, à cause de son odeur agréable, & aromatique ; on l'emploie avant qu'il monte en graine. On emploie ses racines parmi les alimens ; il faut les choisir, longues, grosses, blanches & tendres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le persil est un assaisonnement legérement aperitif, échauffant & stomachique, qui donne plus de saveur aux mets où il entre, & les rend plus sains.

PIEDS : extrémités des animaux, composées de nerfs, de tendons, membranes, cartilages, qui produisent un aliment doux, glutineux, rafraîchissant, mais par-là même, de difficile digestion ; aussi on n'emploie les pieds que des jeunes animaux, autant qu'il est possible,

On sert, en cuisine, les pieds d'agneaux, les pieds de cochon, les pieds de mouton, & les pieds de veau, de différentes manieres ; nous allons donner les principales.

Pieds d'agneaux à la Marianne. Echaudés & blanchis, mettez-les dans une bonne braise ; faites cuire de petits oignons blanchis avec sel & poivre. Mettez dans un plat une farce de foies gras ; liez de deux jaunes d'œufs, & assaisonnez de bon goût. Faites attacher cette farce sur un feu doux ; dégraissez. Servez les pieds sur le gratin, & les oignons autour ; & sur le tout, une sauce claire au coulis de jambon, avec jus de citron.

Pieds d'agneaux au gratin. Echaudez, & faites cuire dans un blanc ; fendez en deux. Passez-les avec une tranche de jambon, beurre, bouquet, champignons, une pincée de farine, un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis & de bon bouillon. Faites mitonner ; dégraissez & assaisonnez de bon goût Etant cuit, mettez la moitié de cette sauce dans un plat. Faites-la attacher. Servez sur ce gratin votre ragoût à courte sauce.

Pieds d'agneaux farcis. Echaudez à l'eau bouillante, & faites-les cuire ; ôtez l'os du milieu ; farcissez à la place d'une farce fine ; trempez-les dans de l'œuf battu ; panez & faites cuire comme des croquets. Servez garnis de persil frit ; on peut les servir pour hors-d'œuvre, pour garniture d'une entrée de tête d'agneau au blanc.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehoult. Fendez-les en deux, & ficelez ensemble les deux moitiés. Foncez une marmite de bardes de lard ; mettez dessus des pieds avec fines herbes hachées ; autre lit

de bardes & de pieds successivement, tant qu'il y en aura à faire cuire. Mettez de l'esprit-de-vin, un peu d'anis, de coriandre, de laurier, chopine de vin blanc, un peu de mercure crud ; sur le tout, des bardes de lard : couvrez la marmite, & lutez avec de la pâte & du papier. Faites cuire dans cette espece de braise dix ou douze heures. Etant cuits & refroidis, panez-les & faites griller. Servez pour entremets.

On peut encore les accommoder à moins de frais, en les faisant cuire avec eau & vin blanc, panne de porc coupée en dés, & un bon assaisonnement.

Pieds de moutons. Echaudez à l'eau bouillante, & mettez-les à l'eau fraîche. Passez-les ensuite au beurre avec bouquet garni, champignons en dés, & bouillon. La sauce étant suffisamment réduite, liez-la avec de la crême & jaunes d'œufs ; servez avec un filet de verjus ou vinaigre.

Pieds de mouton à la Ravigotte. Faites comme ci-dessus ; mettez dans la sauce que vous faites avec du bouillon & un peu de coulis, avec même assaisonnement qu'à l'article précédent. Faites réduire à courte sauce ; & en servant, mettez-y une sauce à la ravtgotte. (Voyez *Ravigotte.*) Servez pour hors-d'œuvre ; on peut les servir de même avec les sauces à *la Hollandoise*, ou à *l'Espagnole*, ou *hachée.* (Voyez *Sauces*)

Pieds de mouton à la Sainte-Menehoult. Etant cuits à l'eau, ôtez l'os de la jambe. Passez-les avec bon beurre, persil, ciboules & ail, sel & poivre ; faites réduire la sauce, sans laisser attacher. Etant froids, panez-les ; faites griller & servez à sec, ou bien avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la sauce-robert. Faites cuire de l'oignon coupé en filets, à moitié, avec de bon beurre ; mettez-y vos pieds coupés en trois ; mouillez ensuite de bon bouillon, un peu de coulis, avec sel & poivre : le ragoût étant cuit, mettez-y de la moutarde & un filet de vinaigre. Servez à courte sauce, pour hors-d'œuvre.

Pieds de mouton aux concombres. Etant cuits à l'eau,

l'eau, coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec sel & poivre, vinaigre, oignon piqué de girofle; égouttez & les passez au beurre avec une tranche de jambon; mouillez de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis; mettez mitonner les pieds avec sel & gros poivre, & servez à courte sauce.

Pieds de mouton farcis. Faites-les cuire avec de bon bouillon, persil & ciboules. Otez le pied; prenez la jambe, ôtez-en l'os; étendez cette chair & la farcissez d'une farce à croquet, ou autre; roulez, arrosez de graisse. Panez, & faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse. Jettez par-dessus un bon ragoût ou coulis de champignons; servez pour entree.

Pieds de veau à la Sainte-Menehoult. Echaudez; fendez par le milieu, & faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire avec une chopine de vin blanc, sel, poivre & bouquet, bardes de lard & bon bouillon. Cuits & froids, trempez-les dans le lard fondu; panez; faites griller de belle couleur. Servez à sec, avec une remoulade dans une sauciere.

Pieds de veau au blanc. Echaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine, avec sel & poivre, oignons, racines, ail & bouquet. Laissez refroidir, & les coupez en filets. Passez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet, champignons en filets, sel & poivre, pincée de farine, verre de vin de Champagne & bon bouillon; la sauce étaut réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crême, sans bouillir; servez avec un jus de citron.

Pieds de veau marinés. Faites cuire comme ceux au blanc. Coupez par moitié, & faites mariner avec sel & eau, & un quart de vinaigre, morceau de beurre manié de farine, oignons en tranches, persil, ciboules, ail, échalottes, girofles & laurier. Faites tiédir cette marinade. Etant marinés, égouttez-les, saupoudrez de farine; faites frire, & servez garnis de persil frit.

PIGEON : oiseau dont on distingue plusieurs especes, qu'on peut réduire aux deux classes de *domestiques* & *sauvages* Les uns & les autres doivent être choisis jeunes, charnus & gras : on les apprête d'une infinité de manieres; nous donnerons ici les plus usitées.

Pigeons à la bourgeoise. Epluchez & échaudez, poudrez de farine. Passez au lard fondu, ou avec bon beurre. Faites-leur prendre un beau roux; mouillez de bon bouillon avec sel & poivre, champignons, culs d'artichauts, bouquets & ris de veau. Laissez mitonner & lier la sauce. Dressez & servez garnis de champignons frits, ou de fricandeaux, ou de tranches de citron.

Pigeons à la braise. Retroussez de gros pigeons; piquez-les de gros lard bien assaisonné; farcissez les d'une farce de leurs foies, comme nous avons dit ci-dessus, & faites cuire dans une bonne braise à l'ordinaire; & pour servir, jettez dessus un ragout de truffes ou de ris de veau.

Pigeons à la cendre. Bien appropriés, farcissez-les d'une farce fine sur l'estomac, entre la chair & la peau; mettez sur des feuilles de papier, des bardes de lard, tranches minces de veau & de jambon, avec fines herbes, sel & poivre, mettez un pigeon sur chaque feuille; même assaisonnement dessus que dessous : couvrez de feuilles de papier mouillées; ficelez, & mettez dans la cendre chaude, que vous entretiendrez telle, en mettant de tems à autre du feu dessus; laissez les trois heures; dressez-les ensuite, & les servez avec une essence de jambon.

Pigeons à la dauphine. Faites-en cuire cinq petits à la braise; piquez de ris de veau blanchis; & les faites cuire dans une glace faite de veau & bouillon. Les pigeons tirés; degraissez-les dans un peu de jus; dressez avec des ris de veau entre. Mettez un peu de coulis avec la glace de ces ris, pour détacher ce qui en reste. Faites faire un boul-

lon ; passez au tamis ; servez sur les pigeons avec un jus de citron.

Pigeons à la Fleuri. Faites-en une compote à courte sauce, que vous laisserez refroidir. Faites blanchir des choux fleurs ; & quand ils seront égouttés, mettez-les sur une étamine au fond d'une poupetonniere, la fleur en-dessous ; mettez par-dessus un bon godiveau bien lié ; le ragoût de pigeons par-dessus, & couvrez de godiveau. Ajoûtez du bouillon avec assaisonnement, & faites cuire à petit feu. Etant cuits, dressez-les, sans rien déranger ; & servez sur le tout une sauce au coulis avec du beurre, que vous ferez lier sans bouillir : servez chaudement pour entrée.

Pigeons à la Gardi. Farcissez sur l'estomac entre cuir & chair, & dans le corps avec une farce de lard, jambon cuit & autres ingrédiens dont il a été parlé ci-dessus ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué ; ficelez, & faites rôtir. Servez pour entrée avec un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts, fines herbes ; assaisonnez de bon goût.

Pigeons à la Gobert. Piquez-les de menu lard ; passez-les à un beau roux avec truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges ; assaisonnez de bon goût. Servez pour entrée, garnis de ris de veau ; passez au blanc, & frits, & persil frit mêlé.

Pigeons à la Hollandoise. Faites les cuire avec du bouillon, & un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, tranches de jambon, ris de veau blanchis : coupez en quatre un morceau de beurre, champignons, petits oignons blanchis ; faites cuire à petit feu. A moitié cuisson, degraissez ; mettez une cuillerée de coulis. Etant cuits, dressez les pigeons, la garniture du ragoût autour, & par-dessus une pincée de persil blanchi.

Pigeons à la lune. Faites-en une compote avec moitié bouillon, & jus & coulis de veau ; ou faites cuire à la braise, & préparez un salpicon.

Laiſſez refroidir les pigeons & le ſalpicon. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée. Dreſſez les pigeons dans un plat avec le ſalpicon par-deſſus ; mettez ſur le tout l'abaiſſe , & faites paſſer les têtes à travers ; dorez , & mettez au four pour faire cuire cette croûte ; & ſervez chaud.

Pigeons à la Luxembourg. Preparez des pigeons comme à la crapaudine ; faites-les mariner dans l'huile avec les ingrédiens & aſſaiſonnemens ordinaires. Faites frire à l'huile , ou au ſain-doux , ou au beurre ; ſervez à ſec avec gros ſel : on peut ſervir les poulets de même.

Pigeons à la moëlle. Farciſſez d'une farce de moëlle , bon beurre , deux anchois , perſil & ciboules hachés avec un peu d'eſtragon , rocambole, ſel & poivre : mettez à la broche ; arroſez-les de leur dégout : faites une ſauce avec vin , un peu de conſommé , rocamboles , jus & coulis , bandes de citron & bon beurre. Faites bouillir , & ſervez ſur les pigeons.

Pigeons à la poële. Accommodez de même que les pigeons en hâtelettes. Faites réduire leur ſauce ; & quand elle commence à s'attacher , & que vos pigeons ſont de belle couleur , dreſſez-les ; dégraiſſez la ſauce : mouillez de jus & bouillon ce qui reſte , avec un peu de poivre ; paſſez au tamis , & ſervez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Pigeons à la poële , garnis d'écreviſſes. Apprêtez comme les précedens : faites cuire dans une bonne braiſe avec ſept belles écreviſſes , que vous retirerez une demi-heure avant les pigeons , & que vous remettrez chauffer avec eux un inſtant avant de ſervir.

Pigeons à la princeſſe. Fendez-les en deux , & les faites cuire à la braiſe. Panez-les , & les faites frire dans le ſain-doux. Servez-les avec une remoulade. On peut auſſi les faire griller de belle couleur & les ſervir de même. On ſert auſſi toutes ſortes de volailles de la même façon ; ſi on ne

veut pas les faire cuire à la braiſe, on les fait cuire dans un court-bouillon bien aſſaiſonné ; on les pane & on leur donne belle couleur avec la pelle rouge.

Pigeons à la Royale. Farciſſez-les d'une farce fine, & les faites revenir au lard fondu. Piquez de petit lard, & faites rôtir. Servez-les avec un jus de veau, ou un coulis d'écreviſſes.

Pigeons à la Staniſlas. Faites-les cuire à une braiſe blanche avec des crêtes. Faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, jambon : mouillez d'un verre de vin de Champagne, & deux cueillerées de coulis. Tirez les pigeons & les crêtes ; faites mitonner dans le ragoût. Faites cuire des culs d'artichauts dans votre blanc de pigeons. Dreſſez ces artichauts, & ſur chacun un pigeon, une crête ſur l'eſtomac, le ragoût entre, & la ſauce ſur le tout.

Pigeons à l'eau-de-vie. Faites cuire dans une caſſerole aſſaiſonnée comme pour une braiſe ; donnez petit feu pour faire ſuer. Pouſſez enſuite le feu, pour leur faire prendre le gratin. Otez de la caſſerole le lard & le jambon ; degraiſſez : mettez les pigeons l'eſtomac en-deſſous ; mettez une chopine d'eau-de-vie, & comme une noix de ſucre ; faites bouillir juſqu'au caramel ; mettez-y du jus de veau ; mettez un peu d'eſſence dans un plat & de la ſauce des pigeons. Dreſſez-les ; & ſervez chaudement pour entrée.

Pigeons à l'étouffade à la Provençale. Fendez-les ſur le dos ; paſſez-les avec huile fine, & toutes ſortes de fines herbes hachées ; moitié d'un citron en tranches. Faites cuire enſuite avec bardes de lard & tranches de veau & jambon, l'eſtomac en-deſſous, & par-deſſus l'aſſaiſonnement, où ils ont déja paſſé, couvrez-les de bardes de lard : faites cuire ſur la cendre chaude ; à moitié cuiſſon, mettez un demi-verre de vin de Champagne. Dreſſez ; paſſez leur ſauce au tamis, pour la dé-

graiſſer ; ſervez ſur les pigeons, & par-deſſus du perſil groſſiérement haché.

Pigeons à l'in-promptu. Paſſez de petits pigeons avec lard fondu, bon beurre, demi-verre d'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, quatre gouſſes d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques morceaux en dés, & les blanchiſſez à l'eau bouillante. Paſſez au grand feu, & remuez toujours pendant un demi-quart d'heure. Mettez enſuite deſſus des bardes de lard, & faites mitonner comme à la braiſe ; égouttez ; dreſſez, & ſervez par-deſſus une bonne ſauce.

Pigeons à l'Italienne. Faites blanchir toutes ſortes de racines. Faites-les cuire à la braiſe avec les pigeons ; paſſez à l'huile des champignons hachés, & un bouquet mouillé de coulis & d'un verre de vin de Champagne ; faites faire quelques bouillons, & dégraiſſez la ſauce. Dreſſez vos pigeons, les racines autour, la ſauce par-deſſus.

Pigeons à maître Lucas. (Voyez *perdrix.*) Apprêtez de même, & ſervez avec un coulis de champignons.

Pigeons au baſilic. Faites blanchir & les fendez ſur le dos, afin de les remplir d'une farce de leurs foies, lard, perſil, baſilic & ciboules, ſel & poivre. Faites-les cuire dans du bon bouillon avec oignons piqués de cloux, verjus & ſel. Etant cuits & égouttés, trempez-les dans l'œuf battu ; panez ; faites frire au ſain-doux. Servez pour entrée, garnis de perſil frit. Les cailles ſe ſervent de même.

On les farcit comme deſſus, & on les fait cuire encore à la braiſe, & frire de même que les précédens, quand ils ſont refroidis & égouttés.

Pigeons au beurre. Faites une farce de leurs foies, avec moitié beurre & moitié lard, ciboules, perſil, champignons, ſel & poivre ; deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans leurs corps ; cou-

ſez ; mettez à la broche ; enveloppez de lard & papier. Servez deſſus une eſſence, où vous mettrez de l'échalotte hachée très-fine, de bon beurre & jus de citron, que vous ferez lier à petit feu.

Pigeons au gratin. Faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine, avec bouillon, & moitié d'un citron en tranches ; faites un ragoût de ris de veau & champignons, coupés par moitié, bouquet & beurre ; pour mouiller moitié jus & bouillon ; le ragoût preſque cuit, liez de coulis ; mettez-y les pigeons, & qu'ils y achevent de cuire avec culs d'artichauts, & petits œufs cuits à part, ſi l'on en a : aſſaiſonnez de bon goût. Prenez de la ſauce & la mettez dans le plat, où vous devez ſervir. Faites prendre en gratin. Dreſſez le ragoût ; faites-le attacher un peu & ſervez deſſus le reſte de la ſauce.

Pigeons au gratin, aux truffes entieres. Faites cuire comme deſſus ; pelez ſix truffes ; faites les cuire avec bouillon & vin de Champagne, bouquet & tranches de jambon : étant preſque cuites, liez d'un coulis ; hachez deux foies de volaille avec perſil, ciboules champignons, & lard rapé : liez de deux jaunes d'œufs ; étendez une farce dans le plat où vous devez ſervir ; faites-la attacher ſur des cendres chaudes & dégraiſſez. Quand le ragoût de truffes eſt en état, faites-y faire un tour à vos pigeons ; & dreſſez ce ragoût ſur le gratin.

Pigeons au jambon. Faites-les blanchir, & coupez autant de tranches de jambon que vous avez de pigeons : aſſaiſonnez les de perſil & ciboules hachées ; detachez la peau de deſſus l'eſtomac, & faites-y entrer une tranche de jambon. Blanchiſſez-les devant le feu : enveloppez de bardes de lard ; mettez à la broche : étant cuits, ôtez les bardes ; dreſſez-les, & les ſervez avec une eſſence de jambon.

Si ce ſont de gros pigeons, on peut les piquer de lard & jambon, les faire rôtir, & les ſervir

avec un ragoût de jambon, où vous mettez un filet de verjus ou de vinaigre.

Pigeons au Parmeſan. Farciſſez d'une farce de leurs foies, comme les pigeons en hâtelettes, ſans ſel, & faites cuire de même; dégraiſſez la ſauce, & y mettez un peu de coulis, après un bouillon; paſſez au tamis, mettez de cette farce dans un plat, avec du Parmeſan rapé, vos pigeons deſſus, & ſur les pigeons le reſte de la ſauce; ſur le tout, du Parmeſan; glacez avec la pelle rouge.

Pigeons au point du jour. Farciſſez avec truffes, champignons, lard rapé, fines herbes, ſel & gros poivre; couſez; enveloppez de lard & papier, & mettez à la broche; faites de petits fricandeaux d'une noix de veau; piquez de petit lard, & garniſſez-en vos pigeons, la ſauce deſſus.

Pigeons au ſalpicon. Faites-les cuire avec bonne braiſe; faites un ragoût ordinaire de ris de veau, jambon, & champignons coupés en dés; liez d'un coulis; ſur la fin, mettez y des cornichons blanchis, & ſervez ſur les pigeons.

Pigeons au fenouil à la broche. Apprêtez comme les précédens, & mettez dans la farce du fenouil verd; finiſſez-les de même, & ſervez avec un bon ragoût, ou une bonne eſſence, & du fenouil ſur l'eſtomac.

Pigeons au ſoleil. Prenez des pigeons naiſſans; faites-les cuire à une bonne braiſe; égouttez; enveloppez chacun d'eux, d'un godiveau de farce fine de toute ſorte de volailles; faites paſſer la tête; trempez-les dans l'œuf battu: panez & ſaupoudrez de farine; faites-les frire de belle couleur; ſervez à ſec ſur une ſerviette, comme les pigeons au baſilic.

Pigeons aux capres, rôtis. Farciſſez & faites cuire comme les pigeons aux anchois; mettez dans de l'eſſence de jambon une petite poignée de capres fines; ſervez cette ſauce ſur les pigeons.

Pigeons aux cardes. Faites-les cuire à la braiſe; faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon,

avec farine, tranche de citron, graiſſe de bœuf: étant cuites & bien eſſuyées, paſſez-les dans une bonne eſſence, & les ſervez au tour de vos pigeons.

Pigeons aux choux-fleurs. Faites-les cuire à la braiſe; faites blanchir des choux-fleurs dans un blanc de farine; dreſſez vos pigeons, les choux-fleurs autour; mettez de bon beurre dans une eſſence; faites lier cette ſauce, & la ſervez ſur les choux-fleurs, avec du gros poivre.

Pigeons aux cornichons. Faites cuire dans une bonne braiſe; ratiſſez des cornichons; coupez-en quelques-uns de gros; faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; égouttez; mettez-y une bonne eſſence; faites un peu mitonner, & ſervez ſur les pigeons.

Pigeons aux culs d'artichauts à la broche. Farciſſez-les d'une farce fine; bardez & faites rôtir; ayez des culs d'artichauts bien tournés, & les faites cuire au blanc; mettez mitonner enſuite dans une eſſence de jambon, avec quelques queues d'écreviſſes & leurs œufs; dreſſez-les dans un plat, les pigeons deſſus, & par-deſſus l'eſſence; ſervez avec un jus de citron pour entrée.

Pigeons aux écreviſſes. Faites cuire comme ceux en compôte; dégraiſſez enſuite; & dans le ragoût; mettez des queues d'écreviſſes, & le liez d'un coulis d'écreviſſes; faites chauffer ſans bouillir; dreſſez les garnitures dans les intervalles, la ſauce par-deſſus; ſervez pour entrée.

Pigeons aux anchois. Farciſſez-les ſur l'eſtomac, entre cuir & chair, avec lard rapé, perſil & ciboules, deux anchois, ſel & poivre, le tout haché, & mêlez; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier; faites une ſauce avec deux anchois lavés, & dont on ôtera la tête; hachez-les & les délayez dans un coulis clair de jambon; mettez cette ſauce ſur des cendres chaudes, & ſervez ſur les pigeons pour entrée, & hors-d'œuvre. Les chapons, poulets, poulardes, cailles, perdreaux,

ramiers, filets de bœuf, veau & mouton aux anchois, se servent de même.

Pigeons en fricandeaux. Piquez-les de menu lard; passez les à la casserole, le lard en dessous avec du bouillon & deux ciboules entieres. Couvrez & laissez mitonner. Poussez-les ensuite jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. Etant de belle couleur, dressez-les; dégraissez leur sauce; mettez-y un peu de jus de veau & bouillon, pour détacher en chauffant ce qui sera attaché; passez ce jus au tamis; jettez sur les pigeons; servez pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons aux haricots verds. Faites-les cuire dans une bonne braise. Coupez des haricots verds, & faites cuire avec eau & sel. Etant cuits & égouttés, passez-les avec bon beurre, ciboules & persil hachés; mouillez de jus & de bouillon; liez de coulis. avec sel & poivre. Servez avec les pigeons pour entrée à courte sauce.

Pigeons aux pois. Faites-les blanchir & cuire plus qu'à moitié dans un blanc; passez des pois au beurre, & mouillez de jus & bouillon; liez d'un coulis. Etant presque cuits, faites-y mitonner les pigeons. Ajoûtez un peu de sucre, & servez chaudement.

Pigeons aux tortues. Passez-les à la casserole, avec du lard fondu, des crêtes, ris de veau, petits champignons, truffes en tranches, bouquet, sel & poivre. Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec bouquet, un peu de citron, quelques oignons, sel & poivre, & bardes de lard; mettez-y deux tortues dont vous couperez la tête & les pattes, & le bout de la queue; quand elles sont blanchies, tirez-les de leurs écailles; coupez-les comme pour une fricassée de poulets; ôtez-en l'amer. Passez ces morceaux dans le ragoût de pigeons; mouillez de jus de veau & faites mitonner. Dressez les pigeons, garnissez des cuisses de tortue, le ragoût par-dessus.

On les sert encore apprêtés de même avec un coulis d'écrevisses.

Pigeons aux truffes. Farcissez - les à l'ordinaire. Faites un ragoût de truffes. Vos pigeons étant rôtis, ôtez les bardes ; dressez-les, & le ragoût de truffes par-dessus.

Les pigeons aux champignons & mousserons se font de même.

Pigeons en beignets. Faites blanchir, & cuire à une bonne braise avec persil, champignons, ciboules, ail, fines herbes ; laissez les refroidr dans leur cuisson ; égouttez-les. Faites une pâte avec farine, vin blanc, huile & sel ; trempez-les dedans ; faites frire de belle couleur, & servez garnis de persil frit.

Pigeons en compôte. Passez-les à la casserole au lard fondu, & leur faites prendre couleur. Faites-les cuire avec bon bouillon & un verre de vin blanc, champignons, fines herbes & assaisonnement ordinaire ; laissez mitonner ; liez d'un coulis de veau, & servez garnis d'andouillettes.

Pigeons. (*Autre compôte de*) Piquez-les de gros lard & jambon. Faites cuire dans une braise legere ; faites un ragoût de crêtes & foies gras ; liez d'un coulis de jambon. Faites - y mitonner vos pigeons égouttés de leur braise.

Pigeons. (*Autre compôte de*) Lardez de gros lard, & les passez au lard fondu. Faites cuire avec bon bouillon, verre de vin blanc, sel, poivre & muscade, girofle, champignons, truffes & citron verd. Liez la sauce d'un coulis blanc, ou roux ; & servez pour entrée comme les autres.

Pigeons en concombre. Vuidez des concombres moyens ; parez-les ; faites blanchir & mettez à l'eau fraîche. Echaudez des pigeons naissans ; faites blanchir ; coupez les aîles & laissez les têtes que vous ferez passer hors des concombres. Remplissez les vuides d'un salpicon, de lard, jambon & champignons. Bouchez le trou avec de la farce ; faites cuire dans une braise bien nourrie & de bon goût ; retirez avec précaution pour ne pas casser les concombres ; servez dessus une bonne sauce au coulis clair.

Pigeons en fricassée au blanc. Coupez - les en

quatre, & les passez au lard tondu avec bouquet, oignon piqué de cloux, poivre & sel, persil & champignons, truffes, crêtes & ris de veau. Mouillez de bouillon sans jus; laissez mitonner; liez d'un coulis blanc, ou avec trois jaunes d'œufs, de la crême & persil haché, servez pour entrée.

Pigeons en fricassée au roux. Passez avec les mêmes ingrédiens que dessus. Mettez une pincée de farine; mouillez de jus & faites mitonner. Liez d'un coulis de veau & jambon; servez pour entrée.

Pigeons en fricassée au sang. Saignez-les, & gardez le sang; mettez-y un peu de jus de citron pour l'empêcher de se figer. Fricassez comme dessus; liez d'un coulis de veau & jambon; passez le sang au tamis: délayez-y un jaune d'œuf; mettez-y du persil haché. Avant de servir, mettez le sang, & faites chauffer sans bouillir, servez chaudement pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons en hâtelettes. Farcissez-les d'une farce de leurs foies avec les assaisonnemens & ingrédiens qu'il a été dit ci-dessus. Faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec sel, poivre & fines épices, l'estomac en-dessous; assaisonnez comme dessus; couvrez de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, ensuite d'une assiette, & par-dessus d'une serviette en bourrelets, pour empêcher toute évaporation. Faites cuire, pendant deux heures, sur un feu très-doux. Etant cuits, panez-les, & les embrochez dans des hâtelettes; trempez-les dans la graisse, & les repanez. Faites-les griller de belle couleur. Achevez la sauce; dégraissez-la, & détachez ce qui l'est avec du jus; passez au tamis; servez la sauce un peu claire sous les pigeons.

Pigeons en navets. Prenez de gros navets; pelez-les & les creusez, & les mettez à l'eau fraîche; égouttez & y mettez des pigeons, la tête passant. Remplissez les vuides d'un salpicon, ou lard rapé, fines herbes, champignons, truffes. Faites cuire dans une bonne braise, avec vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraissez le jus de la braise.

Faites réduire la ſauce; liez d'un coulis, & ſervez ſur les navets avec jus de citron.

Pigeons en pain. Dreſſez; farciſſez-les de ris de veau blanchis & coupés en dés, petits champignons, & jambon de même, perſil, ciboules & pointe d'ail, lard rapé, ſel & gros poivre bien mêlé. Trouſſez vos pigeons en pain: faites cuire à une bonne braiſe, & ſervez-les avec une eſſence; dans chacun vous pourrez mettre des piſtaches.

Pigeons en redingote. Farciſſez, & mettez à la broche; coupez deux moyennes anguilles, ou une groſſe en tronçons bien égaux; ouvrez-les d'un côté, pour en ôter l'arrête; piquez-les de menu lard en dedans. Glacez un tronçon comme des fricandeaux; dreſſez vos pigeons, & ſur chacun mettez un tronçon d'anguilles; glacez ſur le tout; jettez la ſauce ou coulis où ont cuit ces tronçons, avec un jus de citron.

Pigeons en ſurpriſe. Faites cuire à la braiſe; prenez autant de laitues pommées que vous avez de pigeons; faites blanchir & égoutter. Otez-en les cœurs; mettez à la place un pigeon entouré de godiveau & de coulis froid. Ficelez les laitues & les mettez cuire dans la braiſe où ont cuit les pigeons. Etant cuites & égouttées, faites-les mitonner dans une eſſence de jambon; ſervez avec un jus d'orange ou de citron.

Pigeons en ſurtout. Farciſſez-les, & les faites refaire dans la graiſſe. Coupez une noix de veau en tranches minces. Piquez les tranches; bardez-en vos pigeons; enveloppez de papier, & les faites rôtir. Etant cuits, ôtez le papier, pour leur faire prendre couleur; ſervez avec une eſſence.

Pigeons en taupes. Trouſſez & lardez de truffes le plus près qu'il ſe pourra; faites cuire à la braiſe. Dreſſez & ſervez avec une ſauce au vin de Champagne, & tranches de citron pour entrée.

Pigeons en tymbales. Faites cuire dans un blanc; paſſez des champignons & ris de veau coupés en dés, & faites le ragoût comme la compôte de

pigeons, & laissez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, de sain-doux & quatre jaunes d'œufs. Faites autant d'abaisses que vous avez de pigeons. Mettez ces abaisses dans des tymbales, du ragoût dessus, un pigeon & du ragoût sur le pigeon. Couvrez de même pâte; soudez les deux abaisses; faites cuire au four, & servez avec une essence claire.

Pigeons & pigeonneaux à la broche. Faites-les refaire sur la braise; piquez de menu lard, & les faites cuire enveloppés de papier. Etant cuits, ôtez le papier; faites-leur prendre couleur, & servez. On les sert aussi rôtis, & bardés au jus de veau.

Pigeons farcis à la broche. Farcissez d'une farce fine sur l'estomac, comme on a dit ci-dessus; entourez-les de tranches de veau & de bardes de lard bien minces, & d'une feuille de papier. Etant cuits, servez-les avec un coulis clair de veau & jambon.

Pigeons frais levés aux petits œufs. Farcissez de petits pigeons, & les faites rôtir. Etant cuits, faites fondre du beurre; délayez-y des jaunes d'œufs; trempez-y vos pigeons & les panez; donnez-leur couleur, & servez-les avec la sauce suivante. Faites suer deux tranches de veau que vous mouillerez de bouillon; ajoûtez un oignon, bouquet, quelques champignons; faites bouillir la sauce; faites passer au tamis; mettez dedans six jaunes d'œufs durs, beurre manié de farine; faites lier; mettez-y des petits œufs blanchis, & servez avec un jus de citron.

Pigeons glacés aux choux-fleurs. Piquez & faites blanchir. Faites suer du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Quand le jus est rendu, mettez-le dans une casserole avec les pigeons, avec un bouquet. Les pigeons cuits, glacez-les comme un fricandeau. Dressez-les, & les garnissez de choux-fleurs cuits dans un blanc. Mettez dans la casserole des pigeons, un peu de coulis, pour détacher ce qui reste. Liez la sauce avec de bon beurre; assaison-

nez de bon goût, & servez sur les choux-fleurs.

Pigeons glacés aux concombres farcis. Faites glacer comme dessus; parez cinq à six petits concombres legérement du côté de la queue, & mettez-les à l'eau fraîche. Vuidez-les le mieux qu'il se pourra par le gros bout; faites blanchir & égoutter ensuite; farcissez d'une farce fine trempée dans l'œuf battu; & ensuite dans la farine; faites cuire dans une braise à petit feu. Mettez-les ensuite dans du jus, pour les dégraisser. Servez-les autour des pigeons, & la sauce, où on cuit les pigeons, par-dessus.

Pigeons glacés aux laitues farcies. Faites glacer comme dessus; farcissez des laitues, comme on a dit à l'article *Laitues.* Faites-les cuire à la braise: étant ficelées, servez comme il a été dit ci-dessus des concombres.

Pigeons glacés aux montans. Glacez comme dessus; faites cuire des montans de cardes dans un blanc de farine; apprêtez-les comme les choux-fleurs ci-dessus, & servez de même.

Pigeons marinés. Faites mariner avec verjus, jus de citron, sel & poivre, cloux, ciboules & laurier, pendant trois heures; faites une pâte claire; trempez-y vos pigeons; faites frire au sain-doux; servez garnis de persil frit, pour entremets, ou garnitures d'entrées.

Pigeons ou pigeonneaux. (*Pâté de*) Faites une abaisse de pâte fine; mettez dessus vos pigeonneaux; garnissez de ris de veau, champignons, crêtes, moëlle de bœuf, lard pilé; assaisonnez; couvrez; finissez à l'ordinaire, & faites cuire une heure & demie, & servez le avec jus de veau & de citron chaudement pour entrée.

Pigeons piqués de persil à la broche. Farcissez-les d'une farce fine. Faites les refaire dans la graisse; piquez par-tout sur l'estomac de grand persil; de sorte qu'ils en soient couverts. Mettez à la broche; arrosez le persil de sain-doux, & les servez avec une essence.

Pigeons soufflés. Désossez-les; farcissez-les d'un salpicon; couvrez de lard & papier; faites cuire à

petit feu à la broche ; servez-les avec une bonne essence.

Pigeons. (*Bisque de*) Echaudés & blanchis, troussez-les proprement ; faites-les cuire dans de bon bouillon, avec bardes de lard, oignons piqués de cloux & tranches de citron. Faites un bon ragoût de ris de veau pour mettre sur votre potage. (Voyez *Ris de veau.*) On peut encore, pour enrichir ce potage, le garnir de crêtes cuites à la braise. Les pigeons, ragoût & crêtes étant prêts, mitonnez des croûtes de pain chapelé, avec le meilleur bouillon ; & quand votre potage est mitonné & commence à s'attacher, dressez les pigeons dessus un beau cul d'artichaut au milieu ; le ragoût entre, les crêtes sur les pigeons, arrosez le tout d'un jus de veau de belle couleur ; & servez chaudement.

Pigeonneaux. (*Autre bisque de*) Arrangez-les, comme nous avons dit des pigeons ; bardez-les de petit lard, & les faites cuire avec de bon bouillon, girofle, poivre & sel, oignons blancs & bouquets : étant cuits, faites-les mitonner dans du jus de bœuf & de mouton, avec du citron. Faites mitonner des croûtes avec le meilleur bouillon ; dressez vos pigeonnaux sur le potage & servez chaudement.

Pigeons (*Autre bisque de*) *au blanc.* Le tout comme dessus, au lieu de jus de veau ; mettez par-dessus un coulis blanc & clair. (Voyez *Coulis.*)

Pigeons (*Autre façon de*) *au soleil.* Prenez des pigeons à la cuillere. Echaudez-les ; fendez-les sur le dos ; faites blanchir & les mettez dans l'eau fraîche. Essuyez-les bien & les faites cuire dans une braise blanche. Faites une pâte à beignet claire ; trempez-y vos pigeons ; faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

Pigeons, (*Coquilles de*) *au Parmesan.* Passez au beurre, avec bouquet, ris de veau blanchis, truffes & champignons, jambon, le tout en dés ; mouillez de bon bouillon, d'un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, cuillerée de coulis, peu de sel ; faites mitonner & dégraissez ; la sauce étant

réduite, laiſſez réfroidir. Prenez des coquilles de mer ; faites-y un bord de pâte ; dorez, & faites cuire cette pâte au four. Mettez enſuite dans ces coquilles, du Parmeſan rapé, ſur ce fromage un pigeon, & autour du ſalpicon ; couvrez de parmeſan rapé. Faites glacer au four, de belle ; couleur & ſervez ſur un plat.

Pigeons. (*Coulis de*) Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, & les pilez. Hachez trois anchois, une pincée de capres, quelques truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, ciboules & perſil. Mêlez le tout avec la chair des pigeons. Mettez dans une caſſerole ; mouillez de jus de veau & d'eſſence de jambon ; paſſez à l'étamine, & tenez chaudement pour le beſoin.

Pigeons. (*Godiveau farcis de*) Voyez au mot *Godiveau*.

Pigeons (*Potage de*) *à la Julienne.* Faites cuire des herbes, comme oſeille, cerfeuil, laitues, avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez-y un jarret de veau, pendant deux heures ; faites cuire des pigeons dans la marmite au potage ; mitonnez des croûtes avec ce bouillon ; garniſſez d'un cordon de racines, les pigeons au milieu, le bouillon d'herbes par-deſſus.

Pigeon. (*Potage de*) *à la reine.* (Voyez *Potage de perdrix à la reine.*) Il ſe fait de même.

Pigeon. (*Potage de*) *au coulis, clair garni d'artichauts.* Faites blanchir, bardez & les mettez cuire dans une marmite. Parez, & faites blanchir huit ou dix artichauts ; faites-en cuire à un blanc de farine, avec ſel & un peu de beurre. Mitonnez votre potage avec de bon bouillon ; ſervez les pigeons ſur le potage ; jettez le coulis par-deſſus ; garniſſez avec les culs d'artichauts coupés par moitié.

Pigeons (*Potage de*) *au roux.* On les fait cuire avec de bon bouillon ; on fait un ragoût de truffes & champignons ; on ſert les pigeons ſur le potage, le ragoût autour, & un coulis ſur le tout.

Pigeon (*Potage d'un gros*) *aux navets.* Faites blanchir, & bardez un gros pigeon, & le mettez dans la marmite. Finiſſez votre potage, comme celui de canard aux navets. (*Canard.*)

Pigeons (*Potage de*) *aux oignons.* Lavez-les en pluſieurs eaux tiedes; faites-les blanchir; mettez dans l'eau froide; eſſuyez; bardez & ficelez; faites cuire dans un pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes; garniſſez les bords du popage d'oignons, dont on aura ôté la premiere peau; ôtez la barde des pigeons; dreſſez ſur le potage, & ſur le tout un bon jus de veau.

Les potages de poulets aux oignons, diffèrent ſeulement en ce qu'au lieu de jus, on met un coulis blanc. Ceux de chapons, poulardes, dindonneaux, canetons ſe font de même que celui de pigeons. On peut auſſi les ſervir avec une purée verte, en les garniſſant toujours d'un cordon d'oignons.

Pigeons (*Potage de*) *farcis.* Farciſſez de blancs de chapon haché, avec moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, ſel, muſcade & poivre blanc; faites cuire dans de bon bouillon avec un bouquet; mitonnez des croûtes; mettez un pain farci au milieu, & autour du pain vos pigeons; ſur le tout un coulis. On fait de même les potages de perdreaux, faiſandeaux & cailles.

Pigeons (*Terrine de*) *aux écreviſſes.* Faites-les cuire comme en compotes. Faites un ragoût de queues d'écreviſſes, à l'ordinaire. Liez-le d'un fort coulis d'écreviſſes; dreſſez les pigeons dans la terrine, & le ragoût par-deſſus.

La terrine de poulets aux écreviſſes, ſe fait de la même maniere que celle-ci.

Pigeons. (*Terrine de*) Farciſſez ſur l'eſtomac entre cuir & chair, comme ceux à la cendre; faites cuire à la braiſe avec les ingrédiens ordinaires & racines. Faites blanchir un chou pommé; coupez en deux. Mettez-le à l'eau froid & l'égouttez. Ficellez-le; mettez ces pigeons dans une

marmite avec le chou, jambon & petit lard, faites cuire entre deux feux : étant cuit, dreſſez dans la terrine avec le petit lard, & les choux coupés en filets. Servez avec une eſſence, & ſur le tout un coulis de perdrix.

Pigeons & pigeonneaux. (Tourte de) Faites une abaiſſe de pâte fine, foncez-en une tourtiere; arrangez-y vos pigeons; apprêtez comme les perdrix en tourte; couvrez de tranches de veau; bardez de lard, beurre frais; recouvrez d'une abaiſſe de feuilletage ou de même pâte; finiſſez à l'ordinaire; dorez; mettez au four : étant cuits, dégraiſſez; ôtez le veau, lard, bouquet, oignons; jettez-y un coulis clair de veau, & jambon, & ſervez chaud.

Pigeons (Autre tourte de) au blanc. Dans la même tourte, au lieu du coulis précédent, mettez-y un coulis blanc.

Il eſt encore pluſieurs manieres d'accommoder les pigeons; mais on en a dit aſſez pour que ceux qui auront pratiqué quelques-uns des procédés ci-deſſus, viennent facilement à bout des autres, & de trouver même d'autres manieres de les apprêter.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pigeon eſt un aliment aſſez ſavoureux & nourriſſant; la plus grande partie de ſa chair eſt ferme, & elle devient plutôt molle & fibreuſe que tendre par la cuiſſon. Celle du pigeonneau a moins de goût, mais eſt plus tendre, & d'aſſez facile digeſtion. Les perſonnes delicates; celles dont l'eſtomac eſt foible, feront prudemment de s'abſtenir de l'un & de l'autre, mais ſur-tout du pigeon.

PIMPRENELLE : herbe dont on fait beaucoup d'uſage dans les ſalades. Il faut la choiſir petite & tendre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pimprenelle eſt un aſſaiſonnement ſtomachique, un peu échauffant & ſain; il favoriſe la

digeſtion, & releve le goût des ſubſtances trop inſipides.

PISTACHE : fruit d'un arbre qui eſt commun dans l'Orient. Il faut les choiſir peſantes, pleines, nouvelles, d'une odeur & d'un goût agréable.

Piſtaches. (*Crême de*) Echaudez vos piſtaches, & pilez-les avec de l'écorce de citron confit & de citron verd ; délayez deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & du ſucre à proportion. Verſez deſſus peu-à-peu, une chopine au moins de bon lait ; mettez-y vos piſtaches ; paſſez le tout deux ou trois fois à l'étamine ; & faites cuire comme les autres crêmes. Dreſſez celle-ci dans un plat, & ſervez-la froide. On peut la ſervir chaude, en y faiſant une glace blanche qu'on fait ſécher au four.

Piſtaches (*Crême de*) *grillées.* Faites-la comme la précédente ; & faites-la riſſoler ; lorſqu'elle commencera à s'attacher, remuez juſqu'à ce qu'elle ait pris conſiſtance. Dreſſez-la dans un plat, & uniſſez-la bien. Faites-la riſſoler à petit feu, & laiſſez s'attacher au fond du plat ; rapez du ſucre par-deſſus. Glacez-la avec la pelle rouge ; & ſervez chaudement.

Piſtaches à la fleur d'orange. Faites tremper deux gros de gomme adraganth, avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & un demi-verre d'eau ; lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans un linge, en la preſſant fort ; vous avez un quarteron de piſtaches échaudées ; & pilées très-fin dans un mortier ; lorſqu'elles ſont pilées, mettez-y votre eau gommée avec du ſucre fin ; pilez le tout enſemble, en y ajoûtant du ſucre fin, juſqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez ſur une table, pour en prendre de petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains ; & vous en formez des eſpeces d'amandes, que vous mettez à meſure ſur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Piſtaches. (*Biſcuits de*) Prenez une demi-livre de piſtaches bien vertes, & deux douzaines d'amandes

douces ; échaudez-les, & paſſez-les à l'eau fraîche ; tirez les ſur une ſerviette, pour les eſſuyer, & pilez-les dans un mortier, avec un morceau d'écorce de citron verd & une rapure de citron ; fouettez huit blancs d'œufs en neige; mettez-y trois jaunes d'œufs, une demi-livre de ſucre en poudre & une petite cuillerée de farine : jettez le tout dans un mortier ; & après l'avoir bien délayé, dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier quarré ; glacez-les, & faites-les cuire de même que ceux d'amandes.

Piſtaches. (*Conſerve de*) Echaudez une once de piſtaches, de la même façon que les amandes ; lorſque vous les aurez égouttées, pilez-les très fin, & paſſez-les au tamis, pour les mettre dans une demi-livre de ſucre cuit à la petite plume ; après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre, pour les bien mêler enſemble ; dreſſez votre conſerve dans un moule de papier : quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Piſtaches. (*Diablotins aux*) Vous les faites comme les diablotins au chocolat, avec cette différence que vous mettez dans le milieu une piſtache entiere, émondée de ſa peau ; roulez les diablotins dans les mains, pour leur donner la figure d'une petite olive ; enſuite il faut les rouler dans de la nompareille blanche, & les faire ſécher à l'étuve.

Piſtaches. (*Dragées de*) Echaudez des piſtaches, que vous faites enſuite ſécher à l'étuve ; ſi vous n'en faites qu'une livre, vous les mettrez dans une poële à proviſion, avec un ſucre gommé, que vous faites avec un peu de gomme arabique, fondue avec très-peu d'eau, que vous mêlez avec du ſucre cuit à liſſé ; faites aller votre poële ſur un moyen feu, en la remuant toujours, pour que les piſtaches prennent ſucre également ; lorſqu'elles commenceront à ſécher, vous remettrez un peu de ce même ſucre, pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon : enſuite vous continuez toujours à les remuer, en leur donnant encore cinq

ou six couches avec un autre sucre au lissé, où il n'y a point de gomme, jusqu'à ce que vous voyiez qu'elles en aient assez : à la derniere couche, vous les ôterez de la poële, pour les bien essuyer ; remettez-y les pistaches avec du sucre au lissé; vous les remuez fortement sur la fin, sans les faire sauter; lorsqu'elles seront bien lissées, vous acheverez de les sécher à l'étuve.

Pistaches en olives. Prenez des pistaches que vous émondez ; jettez-les à mesure dans l'eau fraîche; retirez-les, & essuyez-les, pour les piler très-fin dans un mortier; mettez-les dans une poële, avec la moitié pesant de sucre en poudre de ce que vous avez de pistaches ; faites-les dessécher au feu, jusqu'à ce que la pâte ne se colle plus après les doigts ; ensuite vous les retirez de la poële, pour les mettre sur du papier avec du sucre en poudre ; vous en prendrez de petits morceaux, que vous roulerez dans vos mains, pour leur donner la forme d'olives ; mettez à chacune un petit bâton, pour pouvoir les tremper dans un sucre au caramel ; vous les dressez sur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air ; & vous les dresserez sur une assiette de porcelaine, garnie d'un rond de papier découpé.

Pistaches en surtout. Prenez la quantité de pistaches qu'il vous plaira ; cassez-les, & mettez-les a la praline ; c'est-à-dire, lorsque le sucre est cuit à la plume, vous les jettez dedans ; & quand elles auront été un moment sur le feu, vous les retirerez & vous les remuerez bien avec la gâche, jusqu'à ce que les pistaches soient toutes couvertes : il ne les faut pas mettre sur le feu ; mais vous battrez un blanc d'œuf avec une cuillere, & vous y mettrez un peu d'eau de fleurs d'orange, & vous tremperez vos pistaches; ensuite vous les ôterez, & vous les jetterez dans le sucre en poudre bien sec ; puis vous les rangerez sur du papier blanc; vous mettrez au four, & vous les ferez cuire lentement avec peu

de feu deſſous & un peu plus deſſus. Quand elles ſeront aſſez cuites, & qu'elles auront aſſez de couleur, vous les tirerez du four; & vous les mettrez à l'étuve, pour qu'elles s'entretiennent ſéches.

Piſtaches filées. Echaudez un demi-quarteron de piſtaches, que vous couperez par petits filets; eſſuyez-les avec un linge; & ſemez-les ſur des feuilles de cuivre frottées legérement de bonne huile d'olives; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, pour qu'il ne ſe prenne pas; prenez-en avec deux fourchettes que vous filez à meſure ſur tous les filets de piſtaches, en laiſſant des vuides entre. Vous retournez vos piſtaches ſur une autre feuille de cuivre auſſi frottée d'huile, pour en faire autant qu'au côté précédent, en prenant garde de les trop charger de ſucre en les filant.

Piſtaches. (*Fromage de*) Pour une pinte de crême qui doit aller ſur le feu, prenez ſix onces de piſtaches, que vous échaudez & émondez. Il faut les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis, à pluſieurs repriſes, afin de n'en point perdre. Vous les délayerez dans la crême, après que vous lui aurez donné un bouillon; vous la remettrez ſur le feu, en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons; vous y mettrez environ une bonne demi-livre de ſucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere, pour la faire prendre à la glace; & vous le finirez de la même façon que celui à la crême.

Piſtaches. (*Gâteau de*) On prend une livre de ſucre en poudre, une demi-livre de piſtaches mondées; pour deux ſols de gomme adraganth fondue dans de l'eau; pilez bien le tout enſemble; & ajoûtez-y quelques gouttes d'eau odoriférante: quand le tout eſt bien pilé, maniez la pâte ſur une table; formez-en vos gâteaux de telle maniere & de telle figure qu'il vous plaira; dreſſez-les ſur une feuille de papier; & faites-les cuire au four.

Piſtaches. (*Lait de*) Echaudez un quarteron de

pistaches que vous pilez très-fin, en les arrosan.. : tems en tems, avec une cuillerée de lait & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-septier de lait, & environ un quarteron de sucre. Laissez réduire à un tiers; ensuite vous l'ôtez du feu, pour y délayer les pistaches que vous passez à plusieurs fois dans une servierte. Dressez dans ce que vous devez servir.

Pistaches. (Massepains de) Echaudez une livre de pistaches; jettez-les dans de l'eau fraîche; égouttez-les; & vous les pilerez bien dans un mortier: faites cuire trois quarterons de sucre à la plume, & mettez-y vos pistaches. Desséchez la pâte à petit feu; tirez-la de la poële, & faites-la refroidir sur une planche. Mettez un peu de sucre en poudre par-dessus; & quand elle sera froide, vous en ferez une abaisse avec un rouleau; vous la découperez avec des moules de fer-blanc façonnés, ou unis; & vous ne les ferez cuire que d'un côté à petit feu. Quand ils seront cuits d'un côté, vous les laisserez refroidir: vous ferez une glace royale d'un blanc d'œuf frais, & de l'eau de fleurs d'orange; vous les glacerez du côté qu'ils ne sont pas cuits, & vous les ferez cuire à petit feu.

Pistaches (Massepains de) en joyaux Echaudez une demi-livre de pistaches, que vous mettez dans un mortier, & que vous pilez très-fin, en les arrosant avec un peu d'eaude fleurs d'orange. Mettez-les dans une poële avec six onces de sucre en poudre; faites-les dessécher sur un très petit feu, jusqu'à ce qu'elles ne se collent point après les doigts; vous les mettez sur une feuille de papier avec du sucre fin dessous; à mesure que vous l'abbatrez avec le rouleau, vous y jettez un peu de sucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne se colle point après le papier; coupez-en des filets de longueur d'un demi-doigt, pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir ensemble; lorsque vous avez formé tous ces cercles, ou joyaux, vous les trempez dans une marmelade de

confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf; mettez-les à meſure dans du ſucre fin pour les rouler dedans ; & dreſſez-les à meſure ſur des feuilles de cuivre, pour lesmettre cuire dans un four doux.

Piſtaches. (*Meringues de*) Prenez une poignée ou deux de piſtaches; pelez-les dans de l'eau fraîche; & quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs, comme aux autres meringues, & que vous y aurez mis & battu enſemble votre ſucre en poudre, mettez-y vos piſtaches bien égouttées & eſſuyées de leur eau; enſuite avec une cuillere, formez vos meringues de la groſſeur que vous voudrez leur donner, & glacez-les; ſi vous ne voulez pas les glacer, elles reſteront blanches comme du papier : il faut que, dans chaque meringue, il s'y trouve une piſtache. Elles vous ſerviront à garnir des tourtes croquantes, & à en former des pyramides ſur des porcelaines, pour votre deſſert.

Piſtaches. (*Orgeat de*) Vous prenez un quarteron de piſtaches que vous échaudez. Mettez-les dans un mortier, avec un quarteron, moitié de graine de concombre, & moitié de graine de melon; pilez le tout enſemble, en l'arroſant de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Enſuite vous les retirez dans une terrine, pour les délayer avec trois chopines d'eau; paſſez-les pluſieurs fois dans une étamine, en bourrant avec une cuillere; lorſqu'elles ſeront paſſées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de ſucre avec le jus d'un citron; mêlez le tout enſemble, & repaſſez-le dans une ſerviette, avant que de mettre rafraîchir.

OBSERVATION MEDÉCINALE.

La piſtache eſt une amande qui contient une ſubſtance rafraîchiſſante, adouciſſante, nourriſſante & ſaine. Mais elle ne convient qu'aux très bons eſtomacs, aux perſonnes qui ont des ſucs; digeſtifs fort actifs, ou qui prennent de l'exercice encore faut il qu'ils l'ayent bien broyée avant de l'avaller ; les perſonnes délicates peuvent manger

des alimens où il n'eſt entré que le lait des piſtaches, où même la piſtache reduite en pâte très-broyée.

PISSEMLIT *ou* DENT DE LION : eſpece de chicorée ſauvage à fleurs jaunes, dont on fait des ſalades au printems, lorſqu'il commence à ſortir de terre, & que les feuilles qu'il pouſſe ſont encore blanches & tendres.

PLIE : poiſſon de mer & d'eau douce ; on en diſtingue de deux ſortes, la *grande* & la *petite*. Cette derniere eſt connue ſous le uom de *quarrelet*. Elle eſt parſemée de taches rouſſâtres ; l'une & l'autre eſpece a la chair mollaſſe. On en prend beaucoup en eau douce ; celles qui ſont pêchées en mer, valent infiniment mieux.

Ce poiſſon eſt plus ſain rôti, & avec une ſauce blanche, que frit, parce qu'il boit beaucoup de friture : comme il eſt viſqueux, on en corrige la mauvaiſe qualité, en le faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel & des fines herbes.

Les plies de la Loire ſont plus eſtimées que celles que l'on prend dans les autres rivieres.

Voyez, pour les différens apprêts, les articles *Limandes*, *Soles*, *Quarrelets*.

PLISSON. Il faut prendre deux pintes de bon lait, & une chopine de crême douce, que vous mettrez dans une poële aſſez grande, ſur le feu ; quand il viendra à bouillir, vous l'ôterez & vous la laiſſerez repoſer à demi-froid, pour lever avec l'écumoire, les peaux qui ſe forment deſſus, & que vous mettrez à meſure dans un plat ; enſuite vous remettrez la poële ſur le feu, & vous la ferez bouillir de nouveau, pour en tirer pareillement le pliſſon, comme ci-devant, continuant toujors ainſi, juſqu'à ce que votre lait ne produiſe plus de crême ; cela fait, & votre pliſſon étant proprement dreſſé & égoutté, poudrez-le de ſucre en poudre par-deſſus ; paſſez-y la pelle rouge, pour lui donner de la couleur, & ſervez-le.

Pliſſon de Poitou. Vous aurez deux pintes de lait & une chopine de crême, que vous mettrez

dans une terrine de terre forte : il faut la passer sur un petit feu sur lequel vous la laisserez, jusqu'à ce que votre lait soit prêt à bouillir ; vous l'ôtez doucement, & le laissez devenir tiéde ; puis vous le rapportez sur le feu, pour le faire de nouveau chauffer jusqu'à deux ou trois fois : alors vous le laissez reposer pendant deux ou trois heures ; après quoi, vous le passez pareillement au même dégré ; ensuite l'ayant laissé refroidir, & le plisson étant formé environ de l'épaisseur de deux doigts, vous le levez avec une assiette que vous glissez adroitement par-dessous : étant égoutté, il faut le poudrer de sucre en poudre, lui donner de la couleur avec une pelle rouge, & le servir.

PLONGEON : oiseau de mer & de riviere, de la figure du canard, mais d'un plumage différent, & beaucoup plus petit. On l'apprête & on le sert comme le canard. (Voyez *Cauard.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du plongeon, tendre & bien cuite, a du goût, & se digere assez bien ; mais elle est huileuse, & fournit un chyle grossier ; ce qui la rend nuisible aux personnes délicates, sédentaires, & aux estomacs foibles ; quand elle est dure, elle se digere difficilement, & ne convient à personne : cet aliment est plus sain, apprêté de façon qu'il ait perdu une partie de sa graisse huileuse.

PLUVIER : oiseau de la grosseur d'un pigeon, qui habite d'ordinaire près des rivieres, des étangs, & dans les lieux humides. On en connoît de deux especes, le *gris cendré* & le *jaune*, qu'on appelle *pluvier doré*. Ces deux especes sont un assez bon aliment. Cet oiseau étant presque toujours dans un grand mouvement, les principes qui le composent s'exaltent & se volatilisent. Ainsi sa chair est de facile digestion, mais produit un aliment peu solide pour les personnes qui font un grand exercice.

Pluvier à la braise. Fates cuire comme les pigeons & autres volailles à la braise. Mettez du coulis dans

leur cuiſſon. Dégraiſſez la ſauce ; paſſez-la au tamis, & la ſervez ſous les pluviers.

Pluviers à la poële au gratin. Vuidez-les ; faites-les cuire à la braiſe ; faites une ſauce de leur vuidange, comme ci-deſſus. Mettez cette ſauce au fond d'un plat ; faites-la attacher ſur un petit feu ; égouttez-en la graiſſe ; mettez les pluviers. Faites faire quelques bouillons à cette ſauce ; paſſez-la au tamis ; mettez-y un jus de bigarade, & ſervez ſur les pluviers.

Pluviers à la broche. Piquez-les ſans les vuider. Faites les cuire à la broche avec des rôties deſſous. Servez-les ſur les rôties. On les farcit auſſi avec ce qu'ils ont dans le corps, ſauf le geſier, en hachant le tout avec lard rapé, perſil, ciboules, beurre & ſel : on les coud, on les fait rôtir, & on les ſert avec tel ragoût qu'on veut, ou avec les ſauces à la carpe, à l'Eſpagnole, à la Sultane & autres. (Voyez *Sauce.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pluvier, jeune, tendre, & cuit à props, eſt un mets fin, ſavoureux, facile à digérer, & ſain : il n'y a preſque perſonne à qui il ne convienne ; on peut le permettre aux perſonnes les plus délicates, & même aux convaleſcens, dès qu'ils peuvent manger de la viande, à moins que les ſubſtances un peu graſſes ne les incommodent.

POIREAU : plante potagere d'un grand uſage dans la cuiſine, on n'eſt d'accord que ſur le goût qu'il donne aux alimens dans la préparation deſquels on l'emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le poireau eſt un aſſaiſonnement ſain, qui a les qualités de l'ail, mais à un leger degré, ſans en avoir le déſagréable ; il échauffe un peu ; favoriſe l'écoulement des urines ; corrige ; dépure les humeurs ; previent leur putridité ou y remédie.

Poirée. (Voyez *Bette.*)

POIRES : c'eſt ici le fruit dont il y a un plus grand nombre d'eſpeces ; on n'en confit ordinaire-

ment que fort peu, ſçavoir, les muſcadilles, les blanquettes, le gros muſcat, l'orange, le certeau & principalement le rouſſelet : la plûpart des autres ſont des fruits trop fondans ou trop fermes pour cela ; & ſi on ne les mange cruds, on n'en fait que des pâtes, des marmelades, & des compôtes.

Poires à la cardinale. (*Compôte de*) Prenez quatre groſſes poires à cuire ; coupez-les par quartiers & les pelez proprement ; ôtez-en les cœurs ; mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert, avec un quarteron de ſucre, un verre d'eau, deux cloux de girofle, un petit morceaux de cannelle ; faites cuire votre compôte à petit feu, ſeulement entourée de cendre chaude, pour qu'elle bouille très doucement ; à moitié de de la cuiſſon, vous y mettrez un verre de bon vin rouge ; achevez de les faire cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts ; vous les dreſſerez dans le compotier, & le ſyrop par-deſſus pour les ſervir chaudement. Il faut peu de ſyrop à cette compote ; s'il y en avoit trop, il faut le faire reduire ſur le feu, pour qu'il n'en reſte ſeulement que pour arroſer les poires. Si vous voulez faire des compôtes de poires entieres avec leur peau, vous en prendrez de moyenne groſſeur, que vous ferez cuire de la même façon.

Poires à la cloche. Il y a certaines poires, comme le certeau, les poires de livres, & quelques autres, dont on peut faire une compôte, en les faiſant cuire à la cloche. Pour cet effet, ayant pelé & mis vos poires par quartiers, vous les faites cuire dans un vaiſſeau de terre ou de cuivre rouge propre à cela, avec de l'eau, du ſucre, de la cannelle & du girofle, ſi on le juge à propos : un quarteron de ſucre, ou un peu plus, doit ſuffire pour une livre de fruits ; à l'égard de l'eau, il n'en faut que pour les faire baigner. Vous les faites cuire à petit feu ; & vers le milieu de la cuiſſon, vous y ajoûtez un demi-verre de vin

rouge. Il faut tenir votre pot bouché, & remuer votre fruit de tems en tems, de peur qu'il ne s'attache au fond. Etant cuit, vous en dressez votre compôte, & vous versez le syrop par-dessus, s'il n'y en a que ce qu'il faut; sinon achevez de le faire cuire & consommer doucement, parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

Poires à la Provençale. (*Compôte de*) Mettez griller sur un bon fourneau des poires à cuire, & jettez-les à mesure dans de l'eau, pour leur ôter la peau; après les avoir bien lavées, & fait égoutter, coupez-les en deux; ôtez-en le cœur; mettez-les dans un poële avec de l'eau, du sucre & deux zestes de citron; couvrez la poële, pour les faire cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; quand elles seront cuites & le syrop assez reduit, ôtez les zestes de citron; & servez votre compôte chaudement dans un compôtier.

Poires au caramel. Mettez égoutter des poires confites à l'eau-de-vie; faites-les sécher à l'étuve. Vous ferez cuire du sucre au caramel, & vous le tiendrez chaudement sur un très-petit feu, seulement pour empêcher qu'il ne prenne; trempez-y une à une les poires que vous avez fait sécher à l'étuve; il faut mettre à chaque poire un petit bâton, après les avoir retournées dans le sucre; vous les mettez à mesure sur un clayon, & vous les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air; lorsqu'elles seront séches, vous ôterez les petits bâtons, & vous dresserez les poires à votre volonté.

Poires blanquettes. Comme ce fruit est plus hâtif que le rousselet, & qu'il est assez estimé, on en confit pour la nouveauté; on le tire au sec sur le champ. On le fait blanchir à l'eau sur le feu, après l'avoir piqué par la tête; empêchant que l'eau ne bouille; & quand vos poires sont assez mollettes, à force de chaleur seulement, vous les

tirez pour les faire rafraîchir & les peler, les jettant à mesure dans d'autre eau fraîche; on les met ensuite au sucre clarifié, & on les acheve de la même façon que les rousselets : il faut poudrer les unes & les autres de sucre fin avec la poudrette, quand on les met à l'étuve ou qu'on les retourne : en quoi on n'a qu'à suivre ce qui est marqué pour les autres fruits, comme les abricots, prunes, & le reste.

Poires. (*Clarequets de*) Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles soient bonnes ; il faut les peler & les couper par morceaux, pour les mettre dans une poële avec deux ou trois zestes de citron, & deux verres d'eau. Faites-les bouillir sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; alors vous les mettrez sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé ; mettez-y le jus des poires, pour le faire bouillir jusqu'à ce que votre gelée tombe en nappe de l'écumoire. Vous la verserez dans les moules à clarequets ; vous la mettrez à l'étuve avec un feu modéré, jusqu'à ce qu'elle soit prise. Si vous voulez en faire de la rouge, il ne faut mettre qu'un verre d'eau pour faire la décoction des poires ; & vous y ajoûterez un verre de cochenille préparée.

Poires confites au liquide. Les poires que l'on prend pour confire au liquide, doivent être d'une espece qui ne soit ni trop fondante, ni trop dure à cuire. Celles qui sont les meilleures & se soutiennent le mieux, sont le rousselet & le blanquet : il faut préferer le premier pour la bonté de son goût ; & le dernier qui est le plus hatif, est préféré pour sa blancheur ; celles que vous prendrez, il faut les piquer par la tête jusqu'au cœur, & les mettre ensuite dans de l'eau bouillante, pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'elles commençent un peu à fléchir sous les doigts. Alors vous les mettez dans l'eau fraîche, pour les peler proprement ; & vous

les jettez à mesure dans d'autre eau ; prenez autant pesant de sucre que vous avez de poires ; faites-le clarifier ; & mettez-y votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons. Otez-les du feu, pour les mettre dans une terrine, pour les y laisser vingt quatre heures ; ensuite vous les mettez égoutter sur un tamis pour faire cuire le sucre au lissé ; remettez les poires dans le syrop, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons ; & laissez-les encore dans le sucre. Le lendemain vous les remettrez égoutter ; & vous ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé, après avoir remis les poires dans le sucre, pour leur donner deux bouillons. Vous réitérez la même chose jusqu'au lendemain, que vous les achevez. Il faut les retirer de leur syrop, pour le faire cuire au grand perlé. Remettez-y les poires, pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit au grand perlé ; quand elles seront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires se mettent au tirage, & on en fait des compôtes pour l'hyver, en leur faisant un petit syrop.

Poires confites au sec. Préparez des poires de celles que vous jugerez à propos, pour les confire de la même façon que les précédentes ; quand elles seront finies, vous les laisserez dans leur syrop jusqu'au lendemain que vous les retirez sur des feuilles, pour les faire égoutter : poudrez-les partout avec du sucre fin passé au tambour ; faites-les sécher à l'étuve : lorsque le dessus sera sec, mettez-les sur un tamis, du côté qu'elles seront séchées, pour le repoudrer de la même façon de l'autre côté ; & vous acheverez de les faire sécher. Quand elles seront froides, vous les serrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, avec des morceaux de papier entre les poires, pour les conserver. Il faut les tenir dans un endroit sec. Vous mettez des poires au sec, de la même façon que celles que vous conservez liquides dans des pots.

Poires

Poires d'automne. Prenez des poires de beurré, qui ne ſoit pas trop mûr ; faites-les blanchir, & mettez-les dans de l'eau fraîche ; vous ferez une eau de citron, pour les mettre dedans. Quand on n'a pas de citron, on prend du verjus ; il faut les parer proprement, c'eſt ce qui fait la beauté d'une compôte. Vous les mettrez dans du ſucre clarifié, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts ; vous les écumez bien, & vous les mettez dans une terrine que vous couvrez de papier blanc, juſqu'à ce que vous les dreſſiez dans le compôtier. La poire de doyenné ſe fait de même, avec cette différence qu'elle ne doit pas être ſi mûre.

Poires de bon-chrétien. (*Compôte de*) Ayez de belles poires de bon-chrétien ; coupez-les en deux, & mettez-les dans une poële d'eau bouillante ; paſſez-les à grand feu ; & quand elles ſeront mollettes, vous les tirerez de l'eau, & vous les mettrez dans de l'eau fraîche. Enſuite pelez-les proprement ; & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche : vous en peſerez quatre livres ; & vous ferez cuire trois livres de ſucre à la plume ; vous y mettrez vos poires que vous ferez cuire dix ou douze bouillons : on peut y faire cuire en même tems deux ou trois tranches de citron, & les dreſſer dans un compôtier.

Poires de doyenné ſéchées. Comme les poires de doyenné, qui ſont d'automne, ne ſe conſervent pas long-tems, & qu'elles ſont auſſi très-bonnes, quand elles ſont ſéchées, on en prépare pour les conſerver. Il faut leur couper le bout de la queue & les peler de la queue en en-bas, pour les mettre à meſure dans l'eau ; ſi elles ſont tout-à-fait dans leur maturité, vous ne les ferez point blanchir ; ſinon vous leur donnerez deux ou trois bouillons, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts. Alors vous les remettrez dans de l'eau fraîche, & enſuite vous les égoutterez. Sur deux pintes d'eau, vous mettrez une

livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, vous y jetterez les poires ; & vous obſerverez la même façon pour les faire ſécher, que pour les poires précédentes.

Poires de Martin-ſec. (*Compôte de*) Coupez la queue à moitié, & ratiſſez-la à des poires de Martin-ſec ; ôtez-en la tête ; & lavez les bien. Il faut les mettre dans de l'eau & du ſucre, avec un peu de cannelle. Mettez-les ſur le feu, & couvrez-les ; elles en cuiront mieux. Vous aurez ſoin d'y regarder de tems en tems ; quand elles fléchiront beaucoup ſous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Poires de Rouſſelet. Vous prendrez de ces poires que vous piquerez par la tête bien avant, avec un piquoir ; puis vous les mettrez dans de l'eau, ſur le feu. Il faut prendre garde que l'eau ne bouille pas ; mais quand elle voudra bouillir, vous y verſerez de tems en tems de l'eau fraîche. Lorſque vos poires ſeront un peu mollettes, vous les rafraîchirez ; puis vous les pelerez ; & à meſure vous les jetterez dans de l'eau. Vous les mettrez enſuite au ſucre clarifié, les ayant égouttées ; & vous leur ferez prendre quarante à cinquante bouillons. Il faut enſuite les laiſſer repoſer juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez ; & vous ferez cuire le ſyrop à liſſé ; quand il ſera cuit, jettez-y votre fruit ; & faites-lui prendre un ou deux bouillons. Le jour ſuivant, vous ferez cuire votre ſyrop entre liſſé & perlé ; le lendemain à perlé, pour achever vos poires, auxquelles vous donnerez pour lors dix ou douze bouillons couverts ; & vous les deſcendrez enſuite. Vos poires étant refroidies, vous les empoterez ; & vous les conſerverez de la ſorte, pour les tirer au ſec, quand vous en aurez beſoin. Voici de quelle maniere cela ſe fait. Vous faites chauffer & bouillir de l'eau dans une poële, dans laquelle vous mettez votre pot ; & par cette eſpece de bain-marie, votre ſyrop ſe liquéfie ; & vous tirez votre fruit que vous mettez égoutter, puis ſécher à l'étuve, ſur des

ardoifes ou des planches, l'ayant poudré de fucre. On en tire auffi au fec fur le champ; & elles fe confervent fort bien. Il faut avoir foin de les retourner, de les changer, & de les ferrer dans des boëtes ou coffrets, avec du papier à chaque rang.

Poires de Rouffelet à l'eau-de-vie. Il faut choifir des poires qui ne foient point tout-à-fait mûres; avoir de l'eau qui bouille dans une grande poële fur le feu; piquez vos poires avec une groffe épingle; quand elles le feront toutes, vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir; ce que vous connoîtrez quand elles feront un peu mollettes. Vous les mettrez dans de l'eau fraîche, & vous les pelerez proprement; & à mefure vous les jetterez dans une autre eau, où vous aurez prêts deux jus de citron pour les entretenir blanches; enfuite tirez-les de l'eau, & mettez-les au fucre clarifié, où vous leur ferez prendre fept ou huit bouillons couverts. Il faut les ôter enfuite de deffus le feu, les écumer & les jetter dans une terrine; les laiffer jufqu'au lendemain, que vous leur donnerez encore huit ou dix bouillons à grand feu. Le troifieme jour, vous égouttez le fucre; & vous lui faites prendre cinq ou fix bouillons; vous coulerez votre fruit & vous lui donnerez encore cinq ou fix bouillons; vous les ôterez dedeffus le feu; vous les écumerez vous les laifferez réfroidir; & vous les mettrez dans des bouteilles, avec moitié fyrop & moitié eau-de-vie; & vous les boucherez bien. Vous vous en fervirez à quel ufage il vous plaira. On ne dit point la quantité de fucre, parce qu'il faut fe régler fur la quantité de fruit que l'on a à confire; il faut que le fruit baigne dans le fucre pour être bien nourri.

Poires de Rouffelet glacées en fruits. Faites blanchir des poires de rouffelet avec leur peau, jufqu'à ce qu'elles fléchiffent fous les doigts. Vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau. Prenez-en la chair que vous paffez dans un tamis, en la preffant fort avec une fpatule. Mettez cette

marmelade dans une poële, pour la faire deſſécher sur le feu ; faites clarifier autant de ſucre que vous avez peſant de marmelade. Vous le ferez cuire à la grande plume ; mettez les poires dans le ſucre, pour les bien mêler enſemble ; lorſque la marmelade eſt bien incorporée avec le ſucre, il faut la mettre dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace ; enſuite vous travaillez cette glace pour la mettre dans des moules de plomb, qui ont la figure des poire de rouſſelet. Vous les enveloppez de papier, & vous les mettez à la glace. Pour la couleur, il faut prendre un peu de cochenille avec une plume ; vous tâcherez d'imiter le côté qui a été au ſoleil ; & pour le reſte, vous employez de la couleur verte, comme celle qui eſt expliquée. (Voyez *Couleur verte.*) On mitige ces deux couleurs, de façon qu'elles puiſſent imiter le naturel.

Poires de rouſſelet. (*Marmelade de*) Vous paſſez vos poires à l'eau ſur le feu ; & quand elles ſont bien moliettes, vous les tirez & vous les mettez dans de l'eau fraîche. Il faut les peler & en prendre la chair. Vous les paſſez enſuite au tamis ; & vous faites cuire du ſucre à la grande plume ; pour une livre de fruit, vous employez trois quarterons de ſucre. Vous l'incorporez dans votre pâte qu'il faut faire bien deſſécher ; & l'ayant fait frémir, vous la poudrez de ſucre, & vous l'empotez.

Poires de rouſſelet ſéchées. Prenez un cent, plus ou moins, de bonnes poires de rouſſelet preſque mûres ; coupez un peu le bout de la queue ; & ratiſſez legérement ce qui en reſte. Pelez les poires de la queue en bas, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau, & vous y mettez les poires, pour leur donner deux ou trois bouillons, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts. Alors vous les jettez dans de l'eau fraîche, & vous les faites égoutter. Mettez quatre pintes d'eau dans un vaiſſeau, avec deux livres de ſucre. Le ſucre étant fondu, mettez-y toutes vos poires

pour les y laisser une heure. Vous les retirez pour les ranger, la queue en haut, sur des clayons, pour les faire passer la nuit dans un four, d'une chaleur douce, comme quand on vient de tirer le pain. Le lendemain, vous retirez les poires pour les remettre une demi-heure dans cette eau sucrée; vous les retirez ensuite, pour les remettre sur des clayons; & vous les faites sécher au four, comme le jour précédent. Vous continuez de cette façon encore deux jours, ce qui fera en tout quatre jours; à la quatrieme fois, vous ne les retirerez point du four, qu'elles ne soient tout-à-fait séches; ensuite vous les mettrez dans des boëtes, pour les conserver dans un endroit sec.

Poires d'été. (*Compôtes de*) Passez ces sortes de poires à l'eau sur le feu, pour les faire blanchir; qu'elles soient un peu mollettes; vous les pouvez piquer par la tête, avec un piquoir, & cette piqûre doit pénétrer jusqu'au cœur. Etant blanchies, rafraîchissez-les, & pelez les, en les jettant à mesure dans de l'eau. Vous clarifierez du sucre, si vous n'en avez pas de tout clarifié, pour y mettre vos poires, y ayant ajoûté un peu d'eau pour le décuire: si elles sont grosses, vous les pouvez couper par la moitié, ou par quartiers: vous les ferez frémir dans ce sucre; puis vous leur laisserez jetter leur eau; après quoi, vous les ferez bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus; & votre compôte sera faite. Il n'y aura qu'à laisser consommer encore un peu leur syrop, s'il y en a trop; & vous le verserez ensuite sur votre fruit. De cette maniere vous pouvez faire des compôtes de poires blanquettes, de rousselet & autres. On peut s'exempter de clarifier le sucre, & en mettre seulement un morceau d'une grosseur raisonnable, avec l'eau où on les veut faire cuire, ayant soin de bien écumer le tout. Un bon quarteron de sucre peut suffire pour une semblable compôte.

Poires d'hiver. (*Compôte de*) Prenez des poires de bon-chrétien d'hiver, ou de la virgouleuse; elles

se font toutes les deux de même. Il faut les faire blanchir, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts. Alors vous les retirez à l'eau fraîche, pour les mettre à mesure dans une eau de citron; vous les ferez cuire dans un sucre clarifié, comme les précédentes.

Poires. (Gelée de) Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles especes, pourvu qu'elles soient bonnes; après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux, & vous les mettez dans une poële, avec un peu d'eau pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade. Mettez-les sur un tamis fin, pour faire passer au travers le plus de jus que vous pourrez. Sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé; mettez-y le jus des poires, pour lui faire faire quelques bouillons avec le sucre. Vous connoîtrez que votre gelée est faite, lorsqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe. Otez-la du feu, pout la mettre dans les pots; vous ne les couvrirez que quand ils seront tout-à-fait froids: ordinairement les gelées de poires sont fort peu d'usage.

Poires grillées au caramel. Quand on a des compôtes blanches qui sont faites depuis long-tems, il faut les faire griller dans leur syrop, c'est-à-dire, les réduire au caramel. Vous les mettez dans une poële avec leur syrop, pour les faire bouillir; quand le syrop est assez réduit, & qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poële sur le feu, pour leur donner également une couleur de caramel grillé. Vous aurez soin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, c'est-à-dire, que le caramel ne soit pas trop brûlé; ensuite vous les ôtez du feu, & vous les retirez une à une, en les retournant avec une fourchette dans le caramel, pour les mettre sur assiette. Quand vous voyez que votre caramel se refroidit, il faut le remettre sur le feu, jusqu'à ce que vous ayez ôté

les poires de la poële ; ensuite vous mettez l'assiette sur le feu, pour faire détacher les poires qui sont collées sur l'assiette. Vous prendrez les poires avec une fourchette, pour les dresser dans le compôtier, comme l'on dresse une compôte à l'ordinaire. Les vieilles compôtes de pommes blanches se font de la même façon, excepté qu'il faut prendre une assiette qui entre dans la poële ; enôtant les pommes de dessus le feu, vous les retournez sur l'assiette, comme si vous retourniez une omelette. Ensuite vous mettrez un peu d'eau sur l'assiette, pour la mettre sur le feu, & faire détacher la compô e que vous glisserez dans le compôtier ; s'il est d'argent, il faut le mettre sur de la cendre chaude, jusqu'à ce que vous serviez ; & s'il est de porcelaine, vous aurez soin de le tenir à l'étuve.

Poires grillées. (*Compôte de*) Prenez des poires de bon-chrétien, de franc-réal, ou autres ; ayez un fourneau bien allumé, & jettez-y vos poires, en les remuant de tems en tems, pour les faire griller également par-tout ; ensuite tirez-les, & faites-les cuire dans une cendre chaude, pendant une demi heure ou trois quarts d'heure. Vous les retirerez, & les éplucherez bien proprement ; & vous les mettrez au petit sucre, pour leur faire prendre sept ou huit bouillons. Si les poires sont grosses, on peut les couper proprement par la moitié, en leur ôtant les cœurs ; si votre fruit n'étoit pas assez cuit, vous pouvez le couvrir d'un plat, & le laisser bouillir à petit feu, jusqu'à ce que vos poires soient bien mollettes ; ensuite ôtez-les du feu, & écumez les pour les dresser dans des compôtiers. Ces sortes de compôtes se servent chaudes.

Poires. (*Marmelade de*) Faites blanchir des poires de rousselet dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Ensuite vous les retirez à l'eau fraîche, pour leur ôter la peau. Prenez en la chair que vous mettez sur un tamis, pour la passer au travers, en la pressant fort avec une spatule.

Quand elle ſera toute paſſée, mettez-la dans une poële, pour la faire deſſécher ſur le feu. Faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de poires deſſéchées ; mettez votre marmelade dans le ſucre, pour les bien mêler enſemble ; enſuite vous la remettrez ſur le feu ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours avec la ſpatule. Otez-la du feu ; lorſqu'elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots, & vous jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus ; il ne faut les couvrir que quand la marmelade ſera tout-à-fait froide.

Poires. (*Pâte de pommes & de*) Paſſez tous ces fruits à l'eau ſur le feu ; & quand ils ſont mollets, vous les tirez & les faites égoutter ; vous les paſſez au tamis, & vous les deſſéchez enſuite ſur le feu, les remuant avec la ſpatule au fond & autour, crainte qu'ils ne brûlent. Lorſque votre pâte ne fait plus d'arrête, vous l'ôtez de deſſus le feu, & vous faites cuire du ſucre à la grande plume, ou à caſſé ; vous y incorporez une livre de fruit pour une livre de ſucre. Etant bien mêlés, remettez votre pâte ſur le feu, pour la faire frémir ; & dreſſez-la comme les autres, avec une cuillere, ſur des feuilles de fer-blanc, des ardoiſes, ou dans des moules que vous mettez à l'étuve pour les ſécher.

Poires. (*Syorp de*) Ayez des poires bien fondantes & de bon goût ; vous les pelerez & vous les couperez par morceaux. Mettez-les dans une poële avec un peu d'eau ; & faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade. Mettez-les ſur un tamis pour les faire égoutter, & en tirer le plus de jus que vous pourrez ; ſur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre ; mettez-y le jus des poires, pour lui donner quelques bouillons ; vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, ſi, en prenant du ſyrop avec deux doigts, & les ouvrant de leur longueur, il ſe forme un fil qui ne ſe rompt point ; vous l'ôtez du feu pour le mettre dans des bouteilles quand il ſera preſque froid ; de cette façon, vous

le conſerverez longtems ; ſi vous ne le voulez garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de ſucre.

Poires tapées. Il faut prendre de bonnes poires, de celles qui ont une eau ſucrée, que l'on met ſur des claies, pour les faire ſécher au four ; quand elles ſont à demi-ſéches, on les applatit avec la main ; & on les remet au four, pour achever de les ſécher. On les conſerve de cette façon très-longtems ; & elles ſont propres à tranſporter au loin. Cette maniere eſt très-commune ; la meilleure, pour être ſervie ſur les bonnes tables, eſt de les confire comme celles que l'on tire au ſec ; avant que de les mettre ſécher à l'étuve, vous les tapez pour les rendre plates.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les poires de bon acabit, qui ont du goût & le degré de maturité qui leur convient, ſont humectantes, rafraîchiſſantes, apéritives, faciles à digérer, nourriſſantes, legérement fondantes & laxatives : leur uſage convient aux perſonnes bilieuſes, ſujettes aux maladies putrides, à la conſtipation, aux engorgemens du foie ; il y a des eſtomacs froids & pareſſeux, qui ne digerent pas facilement ce fruit aqueux : en pareil cas, ſi on veut profiter du bien que peut faire l'uſage de poires, on les mangera avec du ſucre, elles ſe digéreront mieux alors, ou ſeulement à moitié cuites dans l'eau, & trempées dans le ſucre : les poires en compôte ont perdu une grande partie de leurs qualités ſalutaires, ſans cependant en avoir acquis de nuiſibles ; c'eſt au reſte un aliment ſain, léger, qui convient au plus mauvais eſtomacs.

POIS : légume très-connu. On en diſtingue de trois ſortes ; la premiere a des ſiliques qui ne ſont pas bonnes à manger ; ceux de la ſeconde eſpece ſe mangent étant verds avec leurs gouſſes ; la troiſieme eſpece qu'on appelle *pois chiches* eſt de peu d'uſage dans les cuiſines. Les pois de la premiere & de la ſeconde eſpece ſe mangent verds & ſecs ;

mais, quand ils sont secs, ils ont perdu de ce goût agréable qu'ils ont, quand on les mange verds. Ils fournissent un aliment assez solide, étant secs; mais ils sont venteux : si on les emploie verds, il faut les choisir petits & frais cueillis.

Pois verd à la crême. Choisissez-les bien tendres. Passez-les au beurre, & les faites cuire à petit feu avec un bouquet de persil, & ciboules, peu de sel : étant presque cuits, mettez-y de la crême & du sucre.

Pois verds à la demi-bourgeoise. Faites cuire à petit feu avec un bouquet comme dessus, une laitue pommée coupée en quatre; mettez-y du sucre, peu de sel, deux jaunes d'œufs & de la crême.

Pois verds à la Flamande. Faites cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux. Passez-les ensuite au beurre, avec du sucre & un peu de sel.

Pois verds à la Rambouillet. Lavez-les à l'eau chaude; & les faites égoutter. Passez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet : mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de reduction, à moitié cuisson; mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre & de sel à la fin. Garnissez de croûtons frits.

Pois verds au lard. Coupez du petit lard en tranches; faites suer sur un petit feu; mettez-y vos pois avec du beurre; mouillez d'eau bouillante; servez à courte sauce; & garnissez de croûtons frits.

Pois. (*Potage de croûtes à la purée verte de*) Mitonnez des croûtes de jus de veau, & les laissez un peu attacher. Garnissez dune bordure de petit lard; jettez dessus une purée verte.

Pois verds (*Potage aux*) *en gras.* Passez des gros pois au lard fondu, persil & ciboules. Pilez-les; delayez-les dans un coulis de veau, & jambon : passez d'autre côté des petits pois au petit lard avec bouquet; mouillez de bouillon;

étant cuits, ôtez le bouquet; mettez-y la purée. Mitonnez des croûtes de bon bouillon. Dressez une volaille préparée à cet effet sur le potage; garnissez les bords de petit salé; versez la purée sur le tout.

Les potages de têtes d'agneaux, canards, oisons, poulets farcis, dindons, & autres, se font de même, & se garnissent de pointes d'asperges, ou de laitues farcies, ou de concombres.

Pois verds. (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire comme les pois à la crême, sans lier: poudrez d'un peu de farine; mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner. Mitonnez des croûtes, moitié jus de veau, & moitié bouillon; liez vos pois de jaunes d'œufs; délayez dans la crême, & les jettez sur le potage.

Pois (*Potage aux*) *en maigre.* L'article ci-dessus doit régler pour le potage aux pois en maigre, qu'on passe un beurre blanc, en faisant mitonner des croûtes avec du bouillon aux herbes.

Pois (*Purée verte de*) *en gras.* Prenez un litron de gros pois verds; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec du basilic nouveau, ciboules & sarriette. Faites blanchir à part un peu d'épinars; faites égoutter le tout; passez ensuite à la casserole, jusqu'à ce que les pois cedent à la pression du doigt; pilez les pois & les épinars; passez un coulis comme celui d'écrevisses. Faites bouillir votre purée; passez-la au tamis, & servez vous en pour les potages ou entrées.

Pois (*Purée verte de*) *en maigre.* Celle-ci se fait de même que la précedente, si ce n'est qu'au lieu de bouillon gras pour mouiller la purée, on mouille celui-ci de bouillon maigre.

Au défaut de pois nouveaux, on se sert de pois secs, qu'on fait cuire à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, & on finit la purée, comme on l'a dit aux articles précedens.

Pois verds sans crême. Passez au beurre avec sel & poivre; couvrez; & laissez mitonner, sur la fin

de la cuisson ; mettez une pincée de farine ; mouillez d'un verre d'eau chaude, & faites faire quelques bouillons ; & laissez mitonner ; quand l'eau sera reduite suffisamment, mettez-y un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pois vers d'un bon acabit, fraîchement cueillis & bien cuits, sont un aliment savoureux, nourrissant, leger & de facile digestion pour les gens d'un bon teémprament ; ils leur tiennent le ventre libre, contribuent à épurer les humeurs, & favorisent la sécrétion des urines. L'abus de ce mets, ainsi que celui de tous les autres, est dangereux ; & comme la saveur de cet aliment excite à en manger plus qu'il ne faudroit, les indigestions graves qui en résultent, le font craindre & regarder comme nuisible ; mais si on n'en mange que proportionnément à son appétit, à ses forces, & qu'ils soient bien cuits, on n'éprouvera d'autre inconvénient qu'un peu de flatuosites ; ce qui est commun aux légumes, & sur-tout aux semences. Les personnes delicates & dont l'estomac est foible en mangeront peu à chaque repas, & y mettront du sucre.

POISSON : le poisson est un aliment plus substantiel que les légumes, mais fort au dessous de la chair des quadrupedes & des oiseaux, dont nous usons. Le poissonde mer est meilleur, & plus sain, que celui de riviere, parce que la salure de la mer corrige sa viscosité. Parmi ceux de mer, les *saxatiles*, ou ceux qui se nourrissent dans les lieux pleins de rochers, doivent être préférés comme on préfere le mâle à la femelle, à cause de ses laitances, qui sont un manger délicat.

On mange le poisson frit, ou rôti, ou bouilli ; il est constant que le poisson frit est le moins sain de tous, à cause de la qualité âcre que l'huile & le beurre chauds contractent par l'action du feu. Celui qui est rôti sur le gril ou à la broche, convient mieuxà l'estomac. Le poisson bouilli, ou au court-

bouillon, ou à l'étuvée, eſt plus propre encore aux tempérament délicats, pourvu que l'aſſaiſonnement n'y domine pas; il vaut encore mieux cuit au vin qu'à l'eau, & mieux encore au vin blanc qu'au vin rouge.

On verra aux articles particuliers, ce qui regarde chaque poiſſon, de ceux dont il eſt parlé en cet ouvrage.

Poiſſon. (*Biſque de*) Deſoſſez une carpe laitée; faites-en un hachis, avec dix champignons blanchis; paſſez avec beurre, ſel & poivre, fines herbes, & bouillon de poiſſon; faites à part un ragoût de laitances de carpes, foies de brochets, pates d'écreviſſes; mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon; garniſſez le potage du hachis & du ragoût. On peut le garnir de hachis ſeul, ſans le ragoût; & ſervez chaudement.

Poiſſon. (*Bouillon de*) Faites dégorger des tanches; habillez des anguilles, brochets & carpes; ôtez leur les ouies; coupez-les par tronçons; empâtez-les avec eau, beurre, ſel, bouquet de fines herbes, oignons piqués de cloux; faites bouillir une bonne heure & demie; paſſez ce bouillon, & le ſéparez en trois vaſes particuliers;

Dans un, mettez les épluchures des champignons; faites cuire, & paſſez à l'étamine, avec du coulis: farine frite, un peu de citron verd; ce mélange ſert pour les potages bruns, entrées ou entremêts.

Dans le ſecond, paſſez des amandes pilées, & des jaunes d'œufs durs, pour les potages blancs & ragoûts.

Dans le dernier, vous pouvez faire cuire le poiſſon de tous vos potages, tant blancs que bruns, entrées & entremêts, & même pour les gelées.

Poiſſon. (*Farce de*) Deſoſſez des carpes, brochets, & autres poiſſons; hachez-en les chairs; faites une omelette qui ne ſoit pas trop cuite; hachez-y des champignons, truffes & perſil, ciboules; mettez le tout ſur la farce, bien haché & bien aſſaiſonné; mettez-y une mie de pain trempée dans

le lait, beurre & quelques jaunes d'œufs, pour lier; cette farce sert pour farcir des soles, carpes, pour faire des andouilletes, pour farcir des choux; former de petits croquets, des pigeons, des poissons & autre chose.

Poisson. (*Hachis de*) Otez la peau d'une carpe; desossez-la; hachez la chair, & faites-la dessécher dans une casserole, jusqu'à ce qu'elle devienne blanche; hachez-la avec persil & ciboules, beurre frais, champignons, truffes vertes; faites un petit roux; mettez y ce hachis avec sel & poivre, une tranche de citron; mouillez de bouillon de poisson. Liéz de quelques cuillerées de coulis d'écrevisses, ou de coulis de poisson; servez pour entrée les hachis de saumon, truites, poisson blanc & barbeaux. On faitaussi des rissoles, & des petits pâtés avec ce hachis.

Poisson. (*Jambon de*) Faites une farce comme ci-dessus, où vous ajoûtez du saumon frais & des laitances de carpes. Formez de cette farce une sorte de jambon sur des peaux de carpes. Enveloppez le tout d'un linge neuf bien cousu; faites cuire avec moitié eau & vin, cloux, laurier, poivre; laissez le refroidir dans sa cuisson, & le servez avec du laurier & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme un jambon ordinaire. On peut en former des figures d'éclanches, épaules, poulets, pigeons.

Poisson. (*Pâté de*) Faites un godiveau comme nous avont dit de la farce, excepté l'omelette & les jaunes d'œufs qu'on peut n'y pas mettre; dressez un pâté à l'ordinaire; foncez-le de ce godiveau, avec truffes, culs d'artichauts, champignons, morilles, filets de poisson crud; couvrez de godiveau, assaisonnez. Finissez à l'ordinaire. Etant cuit, mettez-y un coulis de champignons, ou coulis blanc, ou quelque ragoût analogue; & servez chaud.

Poisson. (*Petits pâtés de*) Prenez du godiveau ci-dessus, avec autant de beurre frais que de hachis. Finissez vos petits pâtés, à l'ordinaire. Servez hauds.

Poiſſon. (*Tourte de*) Prenez du hachis de carpe comme ci-deſſus. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée; mettez dedans votre hachis. Finiſſez à l'ordinaire. Etant cuite, ſervez chaudement.

POITRINE: la poitrine & le trendron de la poitrine, ſont après la culotte de bœuf, les pieces qu'on ſert le plus à table. Elle s'accommode comme la culotte.

Poitrine (*de bœuf*) *à l'Angloiſe.* Prenez une piéce de bœuf de poitrine du gros bout; coupez-la en quarrés. Faites-la écumer & cuire à moitié à l'eau bouillante. Retirez-la. Deſoſſez-la; ficelez bien. Mettez dans une caſſerole bardes de lard, trois ou quatre livres de bœuf coupées en tranches minces; faites ſuer comme pour un jus. Etant attachées, mettez y du du lard fondu, deux poignées de farine que vous ferez bien rouſſir. Mouillez du bouillon où a cuit la piéce de bœuf; mettez-y la piéce avec ſel, poivre, fines herbes, tranches de toutes ſortes de racines, perſil, oignons & ciboules, une bouteille de vin blanc. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou cailles, ou ortolans, avec des crêtes, de l'eſtragon; liez-le d'un coulis de veau & jambon; laiſſez refroidir. Ayez une ſauce fine de blanc de volailles. Dreſſez la poitrine; parez-la bien; faites au milieu un trou quarré, ne laiſſant qu'un pouce de tour; levez la piéce legérement; ôtez de la chair de deſſous; arrangez de la farce dans ce trou, & par-deſſus le ragoût froid. Formez une tranche mince de l'épaiſſeur du petit doigt; de la piece levée, couvrez-en le ragoût, & garniſſez de farce, de ſorte qu'on n'apperçoive pas la coupure. Couvrez la piéce de bœuf de bardes de lard très-minces; panez la; mettez-la au four pour lui faire prendre couleur. Servez-la avec une couronne de hâtelettes, ou de ris de veau, ou foies gras. Garniſſez d'une marinade de poulet & perſil frit. Servez chaudement pour grande entrée.

Poitrine de mouton. On la fait cuire au pot, &

on la fait griller. On la fait cuire à la braiſe, entiere, ou coupée par morceaux; & on la ſert avec un ragoût de navets, ou on en fait un hochepot.

Poitrine (Potage de) de veau. Farciſſez un pain d'un bon godiveau bien aſſaiſonné de moëlle de bœuf, culs d'artichauts, champignons, ris de veau & autres ingrédiens. Le pain doit être placé au milieu du potage. Dreſſez le potage à l'ordinaire, & le mouillez de bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec la viande ordinaire. Nourriſſez ce potage d'un bon jus de veau, & ſervez chaudement.

PORC. (Voyez *Cochon.*)

Porc. (Tête de) à la Piémontoiſe. Faites cuire une tête de porc bien fraîche avec les pieds, juſqu'à ce que le tout ſe deſoſſe facilement. Coupez les oreilles en filets, ainſi que les pieds. Etendez la tête ſur un gros linge; mettez par deſſus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout de ſel & épices mêlangées, de toute eſpece, avec un peu d'orange rapée. Roulez le tout dans ce linge; mettez-le chaudement ſous la preſſe, & l'y laiſſez l'eſpace de cinq à ſix heures, juſqu'à ce que le tout ſoit refroidi: cette tête peut ſe conſerver ainſi trois mois. Pour cela, on ôte le linge; on la met dans un pot de terre, neuf & bien verni, qu'on couvre de ſon couvercle. On en ſert par tranches avec du vinaigre roſat, & du ſucre, ſi l'on veut.

POIVRADE: ſe dit, en cuiſine, de ce qui ſe mange avec poivre & ſel ſeulement, comme les artichauts & autres choſes de même nature.

Poivrade liée. Mettez dans une caſſerole deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons avec tranche de jambon, un morceau de beurre; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre. Mettez un bouquet, perſil & ciboules, cloux, ail, ſel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure. Dégraiſſez la ſauce; paſſez-la au tamis, & vous en ſervez au beſoin.

POIVRE: baie d'un arbre commun dans plu-

ſieurs endroits de l'Aſie, dont la qualité eſt aromatique, chaude & ſéche : il eſt d'un grand uſage pour l'aſſaiſonnement de la plûpart des alimens.

POMMES : dans le choix que l'on fait des pommes pour l'office, il faut obſerver qu'elles ſoient aſſez mûres, d'un goût doux, & bien colorées

Pommes. (*Clarequets de*) Prenez douze pommes de reinette; coupez-les par rouelles dans une poële; mettez-y un demi-ſeptier d'eau; faites-les cuire en marmelade; paſſez votre décoction à travers une ſerviette mouillée : ſur un demi-ſeptier de décoction, vous raperez la moitié d'une écorce d'orange de Portugal; & après que cette décoction en aura pris le goût, vous la paſſerez dans un tamis fin. Mettez une chopine de ſucre clarifié dans une poële; & faites-le cuire à caſſé. Retirez votre poële du feu; verſez-y votre décoction; enſuite modérez un peu le feu de votre fourneau; remettez votre poële, & faites fondre votre ſucre doucement, en donnant quelques tours de cuillere dans votre poële; & lorſqu'il eſt fondu, & qu'il commence à frémir, retirez votre poële; & verſez votre compoſition avec une autre cuillere dans des moules de verre, que vous ne remplirez pas tout-à-fait; mettez-les à l'étuve avec un feu modéré. Au bout de deux jours, que la premiere glace eſt faite, il faut, avec la pointe d'un canif, les décerner proprement, & les verſer ſur des ardoiſes très-nettes; les mettre à l'étuve avec le même feu; & lorſque la ſeconde glace ſera parfaitement faite, vous les arrangerez ſur des tamis, avec du papier blanc deſſous : s'ils ont beſoin de reſter à l'étuve, vous pouvez les laiſſer, ſinon les mettre dans un lieu ſec, & vous en ſervir au beſoin. Ils ſe peuvent faire auſſi dans des moules à pâte, en laiſſant refroidir la compoſition. Si vous en voulez faire des rouges, ayez recours à la cochenille préparée..

Pommes. (*Clarequets de*) *& de fleurs d'orange.* Il faut prendre trente pommes de reinette, des plus belles, les bien eſſuyer avec un linge

blanc, les couper par tranches dans une poële ; vous y mettrez trois chopines d'eau, & deux citrons coupés par tranches ; vous ferez bouilllr le tout, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade : après, vous les verserez dans un tamis sur une terrine ; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la forte plume ; & vous y mettrez deux livres de décoction & un quarteron de marmelade de fleurs d'orange ; vous remuerez le tout ensemble ; vous le verserez tout chaud dans des moules de verre, & vous les mettrez à l'étuve : ils se finissent comme ceux de pommes.

Pommes. (Compôte de) à la cloche. Otez les cœurs à sept ou huit pommes de reinette, en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc, que vous passez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue, ou avec un petit couteau. Il faut prendre garde de les casser. Ensuite vous mettez les pommes sur un compôtier d'argent, ou sur une assiette, avec du sucre fin dessus & dessous. Mettez le compôtier sur un très-petit feu ; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, avec du feu dessus ; faites-les cuire à petit feu : lorsqu'elles fléchiront sous les doigts, & qu'elles seront bien glacées, vous les servirez chaudement. Si vous voulez les servir dans un compôtier de porcelaine, vous les glisserez dedans, & vous les tiendrez chaudement à l'étuve, jusqu'à ce que vous les serviez.

Pommes. (Compôte de) calville, de rambour & autres. Vous faites des compôtes de pommes de rambour, de calville & autres, de la même façon que celles de reinette, avec cette différence, qu'il ne faut point les peler, parce que ces pommes n'ont point assez de consistance pour se soutenir sans leur peau, & se mettent tout de suite en marmelade. Il faut peu de tems pour les cuire : elles se mettent en compôte grillée, en compôte à la bourgeoise, & en compôteà la cloche.

Pommes de reinette (Compôte de) à la bourgeoise. Coupez par la moitié sept ou huit pommes, dont vous ôtez les cœurs ; piquez dans plusieurs en-

droits le deſſus de la peau avec la pointe du couteau ; après les avoir miſes un moment dans l'eau, vous les mettez dans une poële ſur un petit feu, avec environ un quarteron de ſucre & deux verres d'eau. Faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts. Vous les retirez enſuite, pour les dreſſer dans le compôtier; donnez encore quelques bouillons à votre ſyrop, que vous paſſerez au tamis ſur les pommes que vous coupez par la moitié ; ôtez-en les cœurs ; & pelez-les proprement, pour les mettre à meſure dans de l'eau ; puis vous les mettez dans une poële avec deux verres d'eau, deux ou trois tranches de citron, un quarteron de ſucre ; faites cuire à petit feu, juſqu'à ce que les pommes fléchiſſent beaucoup ſous les doigts. Alors vous les dreſſerez dans le compôtier; paſſez le ſyrop au tamis ; & faites-le réduire ſur le feu, juſqu'à ce que le ſucre vienne au grand liſſé ; & vous le verſez ſur les pommes.

Pommes de reinette (Compôte de) à la Portugaiſe. Il faut prendre des pommes de reinette, les couper par la moitié, & en ôter le dedans. Mettez-les ſur une aſſiette d'argent, ou dans une tourtiere; jettez du ſucre en poudre deſſus & deſſous; mettez-les enſuite ſur le feu; & couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, ſur lequel vous mettrez du feu ; & vous les ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien roux & au caramel. Il faut pourtant bien prendre garde de ne le pas laiſſer brûler. Vous les ſervirez les plus chaudes qu'il vous ſera poſſible. Si vous les faites dans une tourtiere, vous les leverez & les mettrez toutes chaudes ſur une aſſiette d'argent, à cauſe de l'étain qui eſt dans la tourtiere.

Pommes de reinette (Compôte de) avec la peau. Vous prendrez une demi-douzaine de pommes de reinette; vous les couperez en deux ; ôtez-en les cœurs ; mettez-les à meſure dans de l'eau, en les piquant avec la pointe d'un couteau : tirez-les, & jettez-les dans une poële, avec un quarteron de ſucre, &

un demi-ſeptier d'eau; mettez les ſur le feu; faites-les cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes, & dreſſez-les dans une porcelaine. Si votre ſyrop n'eſt point aſſez fort, donnez-lui encore un bouillon ou deux; & jettez-le ſur votre fruit, en le paſſant par un tamis.

Pommes de reinette (Compote de) pelées. On prend des pommes; on les pele; on les coupe par moitie. Vous en ôtez les cœurs; & vous les jettez à meſure dans de l'eau fraîche: enſuite prenez un bon quarteron de ſucre, ſi ce n'eſt que pour une compôte, ou davantage, à proportion; ſi c'eſt pour pluſieurs; vous les mettez dans une poële avec environ une pinte d'eau ou plus; & vous faites bouillir le tout avec vos pommes. Lorſqu'elles ſont aſſez mollettes, & qu'elles ont bien pris le ſucre, vous les tirez & vous les rangez dans votre porcelaine; & vous faites cuire & conſommer le reſte du ſyrop, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée; ce qui ſera, quand vous le verrez tomber à groſſes gouttes, & non pas couler par fil. Vous le verſerez alors ſur votre fruit; & vous y exprimerez, ſi vous voulez, un jus de citron.

Pommes de reinette (Compote de) pelées, d'une autre maniere. Il faut prendre une douzaine de belles pommes, les eſſuyer avec un linge blanc; les couper par tranches dans trois pintes d'eau, y mettre un citron auſſi coupé par tranches, & faire bouillir le tout enſemble; quand vous verrez qu'elles ſeront cuites, vous verſerez le tout dans un tamis ſur une terrine; vous aurez dix autres pommes que vous pelerez promptement, & que vous couperez par quartiers; vous les mettrez cuire dans la décoction que vous avez tirée; & vous y jetterez en même tems trois livres de ſucre clarifié, que vous ferez cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'elles cédent ſous les doigts: enſuite vous les tirerez proprement une à une; & vous les rangerez dans des compôtiers; vous paſſerez encore une fois le jus au tamis; & vous le ferez cuire juſqu'à ce qu'il ſoit

en gelée : ensuite vous le verserez dans une terrine; & quand il sera à moitié froid, vous le mettrez sur vos pommes.

Pommes. (*Compôte de*) *en gelées.* Mettez dans une poële huit pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches & une pinte d'eau; mettez-les sur le feu pour les faire cuire, jusqu'à ce qu'elles soient presqu'en marmelade, que vous les passez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poële avec une livre de sucre clarifié, huit pommes de reinette coupées par moitié, les cœurs ôtés, & pelées proprement; faites bouillir les pommes, avec le sucre clarifié & la décoction, jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts; ensuite vous les dressez dans le compôtier; passez le syrop au tamis, & remettez le sur le feu, pour le faire réduire jusqu'à ce qu'en le prenant avec une cuillere, il tombe en nappe & quitte net. Otez-le du feu, pour le verser sur une assiette; ce qui vous fournira une belle gelée; quand elle sera prise, il faut mettre l'assiette sur un feu doux, seulement pour faire détacher la gelée que vous glisserez sur les pommes qui sont dans le compôtier. Ordinairement ces pommes se mettent entieres, parce qu'elles en sont plus belles.

Pommes (*Compôte de*) *& autres fruits.* Coupez des pommes de reinette par morceaux, que vous mettrez sur le feu dans une poële, avec de l'eau, pour en faire une forte décoction, les faisant bouillir jusqu'à ce qu'elle viennent en marmelade. Alors vous passerez votre décoction à travers un linge ou un tamis fin; & pour une pinte, par exemple de jus ou de décoction, vous prendrez trois quarterons de sucre que vous ferez cuire à casse, dans lequel vous jetterez votre décoction; & vous ferez bouillir le tout legérement, entre lissé & perlé, en l'écumant avec soin. Si vous vouliez rendre votre gelée rouge, il faudra la couvrir en la cuisant, & y ajoûter du vin vermeil ou de la

cochenille préparée. Quand on la veut laiſſer blanche, comme pour les pommes de reinette, on n'y met rien ; & on ne les couvre pas.

Pommes (Compôte de) farcies. Prenez environ un quarteron de vieille chair d'oranges & & citrons, que vous pilerez dans un mortier ; enſuite vous hacherez quelques pommes ; & vous mêlerez le tout avec de la marmelade d'abricot, ou autre, telle que vous l'aurez ; puis vous prendrez des pommes, & vous percerez de la queue à la tête, ſans les peler, en y faiſant une ouverture pour y fourrer le pouce ; puis vous remplirez le trou de ladite marmelade ; & vous les ferez cuire doucement ſur une aſſiette d'argent au four ; ou bien vous mettrez du feu tout autour de ladite aſſiette ; & quand elles ſeront bien cuites, vous les mettrez dans un petit ſyrop comme d'autres.

Pommes. (Compôte de) grillées. Ayez dix pommes de reinette, que vous percez de queue en tête, & que vous pelez fort proprement ; & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche. Sur dix pommes, il faut environ une chopine d'eau & une demi-livre de ſucre. Mettez le tout ſur le feu, dans une poële couverte d'une aſſiette ; que le feu ne ſoit ni trop violent ni trop lent. Quand votre compôte eſt preſqu'au ſyrop, remuez votre poële pour faire griller vos pommes, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien grillées & bien blondes. Vous retournez votre compote ſur une aſſiette ; vous la gliſſez dans un compôtier, & vous la ſervez chaude.

Pommes (Compôte de) grillées au caramel. Lorſqu'on a de vieilles compôtes blanches, que l'on veut échanger, il faut les faire griller dans leur ſyrop, c'eſt à dire, les réduire au caramel. Vous tournez la poële doucement ſur le feu, pour leur donner une couleur de caramel grillé ; ayez ſoin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne ſoit pas trop coloré ; quand elles ſeront de belle couleur, mettez une aſſiette dans la poële ſur les pommes ;

renverſez-les deſſus de la même façon que ſi vous retourniez une omelette. Vous verſerez un peu d'eau ſur votre aſſiette, que vous tiendrez un moment ſur le feu, ſeulement pour faire détacher la compôte, que vous gliſſerez dans le compôtier; s'il eſt d'argent, vous le mettrez ſur des cendres chaudes; s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Pommes de reinette au ſec. Pelez & coupez par moitié, ou par quartier, un demi-cent de pommes de reinette; ôtez-leur les cœurs, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite ayez de l'eau bouillante ſur le feu; paſſez y votre fruit; ſur-tout qu'il ne faſſe que frémir: lorſque vos pommes ſont un peu mollettes, tirez-les pour les égoutter; & mettez-les en même tems au ſucre clarifié & cuit à perlé; vous leur faites prendre ſeulement quatre bouillons couverts. Il faudra enſuite les bien écumer, les mettre dans une terrine la nuit à l'étuve; le lendemain, donner un bouillon au ſyrop, & l'augmenter de ſucre, ſi votre fruit n'en a pas ſuffiſamment: jettez-le ſur vos pommes & continuez la même choſe, pendant trois ou quatre jours; à la derniere cuiſſon, vous donnez deux ou trois bouillons couverts à votre fruit: étant à demi-froid, vous les égouttez pour en mettre ſécher à l'étuve; vous les rangez ſur des ardoiſes ou des feuilles de fer-blanc, en les poudrant de ſucre fin; & vous les mettrez à l'étuve. Si vous voulez en conſerver au liquide, faites enſorte que le fruit baigne dans le ſyrop, en les empotant. On ne fait guères de cette confiture, qu'un peu avancé dans l'hiver, parce que ce fruit a plus de corps dans ce tems-là.

Pommes. (Gelée blanche de) Pelez les pommes que vous voulez employer, & coupez-les par petits morceaux, pour les mettre dans une poële, avec un peu d'eau & la moitié d'un citron en tranches; faites-les bouillir à petit feu, ſans les couvrir, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; enſuite

vous les passerez au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; & vous la finirez comme la précédente.

Pommes. (Gelée rouge de) Prenez la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos; coupez-les en petites tranches minces; & mettez-les dans une poële, avec un peu d'eau & un verre de cochenille préparée. Couvrez la poële, & faites cuire les pommes, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ensuite vous passez les pommes au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au gros boulet; mettez-y le jus des pommes; & faites-les bouillir, jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe. Alors vous la retirez du feu, pour la mettre dans les pots.

Pommes (Gelée de) de Rouen. Ayez la quantité de pommes de reinette tendres, sans être tachées, suivant ce que vous voulez faire de gelée; pelez-les legérement; & coupez-les très-minces; ensuite vous les laverez dans trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains pour en ôter la crasse; mettez-les dans une poële avec de l'eau; & couvrez-les avec un rond de papier. Si vous avez un demi-cent de pommes, il faut deux pintes d'eau; faites-les bouillir à grand feu, jusqu'à ce que l'eau soit réduite aux trois quarts, que vous jetterez les pommes sur un tamis, avec une terrine dessous, pour en recevoir le jus; ensuite vous passerez ce jus dans une serviette mouillée. Pour que votre décoction soit assez forte, il faut qu'elle soit gluante, en la tâtant avec les doigts; après l'avoir mesurée, vous la tiendrez sur de la cendre chaude. Mettez dans une poële autant de sucre clarifié, que vous avez de décoction; faites-le réduire au cassé; mettez-y la décoction, que vous verserez doucement, pour décuire le sucre. Au premier bouillon, il faut l'écumer, & la remettre sur le feu en lui faisant faire deux ou trois bouillons couverts; trempez-y une cuillere d'argent:

ſi la gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt faite.

Pommes. (*Marmelade de*) Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos; faites-les cuire, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts; alors vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau. Prenez en la chair que vous mettrez ſur un tamis, pour la faire paſſer au travers, en la preſſant fort avec une ſpatule; mettez ce qui a paſſé dans une poële ſur le feu, pour le faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade bien épaiſſe. Sur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la marmelade, que vous remuez bien enſemble, juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours; & vous la dreſſerez dans les pots; quand elle ſera à moitié froide, vous jetterez un peu de ſucre en poudre deſſus; & vous ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera tout-à-fait froide.

Pommes. (*Pâte de*) Prenez des pommes de reinette; faites-en de la marmelade; laiſſez-la égoutter ſur un tamis; enſuite paſſez-la au travers: faites cuire du ſucre à la forte plume; mettez-y votre marmelade; & faites-lui prendre quelques bouillons, juſqu'à ce qu'elle tombe en gelée: dreſſez-la dans des moules de fer-blanc, & mettez-la à l'étuve. Si on en veut faire de la rouge, il faut y mettre un peu de cochenille préparée.

Pommes (*Pâte de*) *& de poires grillées.* En tout tems on peut faire de ces ſortes de pâtes de poires ou pommes grillées, ſur-tout en hiver. Pour cela, vous les mettez à la braiſe; & étant cuites, vous prenez ce qu'il y a de rouſſi & de plus cuit, que vous paſſez au tamis; enſuite vous faites cuire du ſucre à caſſé, livre pour livre, & vous achevez vos pâtes comme toutes les autres.

Pommes. (Syrop de) Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez ; mettez les dans une poële, avec très peu d'eau ; faites-les cuire , jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade ; après , vous les passerez au tamis , pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus, faites cuire deux livres de sucre à la grande plume ; mettez-y le jus des pommes pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit en syrop fort ; versez-le dans les bouteilles , quand il sera presque froid. Ce syrop peut se garder longtems.

Pommes. (Syrop de) au clayon.) Pelez de bonnes pommes , de celles que vous voudrez ; vous les couperez en petites tranches très - minces. Vous mettrez un clayon d'osier sur une terrine bien propre ; arrangez - y dessus une couche de tranches de pommes ; mettez sur les pommes du sucre fin suffisamment ; vous remettrez ensuite une couche de pommes & une de sucre fin ; & vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin , en finissant par le sucre ; couvrez-les avec un plat, & portez-les à la cave jusqu'au lendemain , pour que l'humidité fasse fondre le sucre, & se mêle avec le sucre des pommes , qui passera au travers du clayon , & dégouttera dans la terrine ; vous en prendrez le syrop , pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos ; il ne faut pas le garder , parce qu'il ne peut pas se conserver.

Pommes (Syrop de) au bain - marie. Mettez dans un pot de terre très - propre & bien bouché une douzaine de pommes de reinette coupées par petits morceaux , avec une livre & demie de sucre fin & deux cuillerées d'eau seulement , pour faire fondre le sucre. Remuez bien le tout ensemble ; bouchez le pot avec son couvercle ; mettez de la pâte autour , faite avec de l'eau & de la farine ; faites-le bouillir au bain-marie, l'espace de trois heures ; puis vous le retirez ; découvrez le pot , pour y presser le jus de la

moitié d'un citron ; remuez le ſyrop & recouvrez-le ; laiſſez-le refroidir ſans le remuer, pour que le citron faſſe tomber la craſſe au fond du pot ; enſuite vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le verſant doucement, pour ne le point troubler, & mettez-le dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Pommes tapées. Pour faire des pommes tapées, il faut choiſir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette & ſans tache ; la ſaiſon eſt au mois de Janvier ; vous leur faites ſix inciſions legeres dans toute l'étendue de la pomme, d'égale diſtance ; mettez les au four ſur un plat d'argent, ou un plateau de cuiſine. Vous obſerverez que le four ne ſoit pas trop chaud, & qu'elles puiſſent cuire ſans être brûlées. Vous les ôtez du four ; & vous les applatiſſez de l'épaiſſeur de deux écus ; poudrez-les des deux côtés avec du ſucre fin paſſé au tambour ; remettez-les au four, pour les laiſſer paſſer le reſte de la nuit ou de la journée ; vous les retirez pour les poudrer encore de ſucre fin ; & vous les mettez à l'étuve pour les conſerver ſéches. Elles ſe ſervent ordinairemenr ſur des aſſiettes, avec un rond de papier découpé.

Observation médecinale.

Les pommes d'un bon acabit, & mûres, ſont un aliment rafraîchiſſant, laxatif & nourriſſant pour les bons eſtomacs ; mais il faut les avoir bien mâché, avant de les avaler, avoir des ſucs digeſtifs, fort actifs, & faire de l'exercice ; car s'il a paſſé de petites parties de pommes, ſans être broyées ; qu'on ait l'eſtomac foible, froid, pareſſeux, & qu'on mene une vie ſédentaire, ce fruit fomente, & donne des aigreurs, des vents. Les pommes ont, en général, plus de goût ; ſont plus ſaines, étant cuites : elles conviennent alors à un plus grand nombre de perſonnes ; elles ſont laxatives, adouciſſantes, faciles à digerer, & nourriſſantes ; il y a cependant encore des gens qui ſont obligés de s'en abſtenir, parce qu'elles leur donnent des vents, des aigreurs : on

les permet à ceux qui sont convalescents, ou au régime ; elles empêche quelquefois la digestion du laitage.

PONCIRES : ils se confisent en bâtons ou par tranches. On ne vuide point, si l'on veut, ceux que l'on confit de cette derniere façon ; on les coupe seulement par rouelles, d'une épaisseur raisonnable ; & on partage ensuite ces rouelles en deux ; mais l'autre maniere est la plus ordinaire ; & pour cela, après avoir tourné ou zesté vos poncires, vous les coupez en travers ; & ayant partagé chaque moitié en quatre, vous n'en prenez que la chair, dont vous faites des tranches ou bâtons plus petits, que l'on peut encore couper dans leur épaisseur.

Poncires. (*Chair de*) Vous prenez vos poncires comme vous les avez coupés ; puis vous avez de l'eau sur le feu, que vous faites bouillir, & vous les faites blanchir. On y met une poignée d'alun pilé. Quand vous verrez que votre fruit sera mollet, vous le retirerez de l'eau bouillante, & vous le rafraîchirez dans l'eau fraîche ; puis vous le mettrez au sucre clarifié. Vous lui ferez prendre sept ou huit bouillons ; & vous le mettrez ensuite dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égoutterez le syrop, sans ôter le fruit de la terrine. Vous le ferez cuire au petit lissé, en l'augmentant de sucre ; puis vous le jettez sur votre fruit. Le lendemain, vous ferez cuire le syrop à lissé, & vous le jetterez de même sur vos poncires. Vous égoutterez votre fruit ; vous le rangerez dans des pots ; & vous ferez cuire votre syrop à perlé, que vous jetterez par-dessus.

Poncires. (*Pâte de*) Vous prendrez de la chair de poncire, que vous passerez à l'eau, & vous y mettrez quelques jus de citron, pour empêcher qu'elle ne noircisse. Il faut la faire bouillir, jusqu'à ce qu'elle soit bien moëlleuse ; la tirer & la mettre dans de l'eau fraîche, en la changeant deux ou trois fois. Vous la ferez ensuite égoutter sur un tamis ;

vous la presserez dans une serviette blanche; vous la pilerez dans un mortier, & vous la passerez au tamis. Vous y mettrez de la marmelade de fleurs d'orange pour lui donner le goût, & deux jus de citron pour la blanchir : vous en peserez deux livres; & vous ferez cuire deux livres de sucre à la forte plume; vous y mettrez votre pâte qu'il faudra bien délayer, la dresser comme les autres, & la mettre à l'étuve. La pâte d'oranges, de Portugal & celle de citron se font de même, à l'exception que vous ne ferez cuire le sucre qu'à la plume demi-forte, & que vous n'y mettrez point de marmelade.

POTAGE: jus des viandes cuites à l'eau bouillante, avec lequel on fait mitonner & tremper, ou des croûtes, ou du pain par tranches minces. On a déja vu plusieurs potages, tant en gras qu'en maigre, sous les noms de *bisques*, *juliennes*, *oils*, & plusieurs articles particuliers. On a dit aussi à l'article *Bouillon*, qui sont le corps de tous les potages, & à l'article *Coulis* qui les nourrit, la majeure partie de ce qu'il y a à dire sur cela. Voici quelques potages qu'on ne trouve point sous les articles particuliers.

Potage à la Gendarme. Faites suer & attacher la viande destinée pour le potage, & la faites cuire ensuite comme pour tout autre bouillon avec racines, navets, poireaux, céleri. Piquez un quarré de mouton, & le faites glacer comme un fricandeau; passez-le bouillon; mitonnez-en des croûtes. Garnissez le bord du plat de cervelas en tranches, le quarré au milieu, les racines en filets autour.

Potage à la Gendarme aux pois. Faites comme à l'article précédent. Lavez des feuilles d'oseille entieres, mettez les en paquets; faites les cuire dans du bouillon, & faites cuire de même des petits pois; mitonnez vos croûtes, les petits pains pardessus, sur le tout le carré, & autour, l'oseille & les racines.

Potage à la Jacobine. Mettez dans un plat un lit

de Parmesan rapé, par-dessus des tranches de pain séchées au four, par-dessus du Parmesan, & ainsi de suite : vous finirez par le Parmesan. Mouillez de bouillon où auront cuit des pigeons ; mettez les pigeons, & saupoudrez-les de Parmesan ; mettez au four pour donner couleur : avant de servir, mouillez d'un peu de bouillon ; garnissez de tranches de cervelas.

Potage à la Princesse Il se fait comme celui à *la Reine*, si ce n'est qu'il est roux, qu'on met au milieu un pain farci, garni de crêtes & ris de veau en tranches, & d'un ragoût des mêmes choses en dés.

Potage à la Turque au Parmesan. Faites frire le pain en tranches bien minces. Mitonnez ce pain avec bouillon & jus de veau. Dressez dessus une poularde. Saupoudrez ce potage de Parmesan rapé.

Potage à l'Italienne. C'est une sorte d'oil, composé de quatre potages différens, séparés par une double cloison de pâte en croix. A l'un des côtés, on met une bisque ; à l'autre un potage de petits poulets ; au troisieme, un potage à la reine ; au dernier un potage de perdrix farcies. Le tout avec des bouillons analogues aux différens potages. On a cité ces potages-ci comme les plus riches ; mais on peut y en mettre d'autres de moindre apprêt.

Potage au Garbure. Faites blanchir des choux verds ; empotez-les avec de bon bouillon, peu salé, un morceau de petit lard, une poignée de pois secs, deux cuisses d'oie, du sain-doux. Faites cuire le tout ; coupez en tranches legeres du pain de seigle ou pain bis ; faites-les sécher au four. Mitonnez du bouillon susdit ; dressez les cuisses d'oie sur le potage, le petit lard au milieu, & servez chaudement.

Potage au Parmesan. Ayez des petits pains de la grosseur d'un oignon moyen, chapelez-les, & les trempez dans du lard fondu. Poudrez de Parmesan. Faites-leur prendre couleur au four. Met-

tez-en un plus gros au milieu, des petits autour avec des croûtes déja mitonnées de bouillon, & jus de veau, ſur leſquelles il faut mettre un hachis de perdrix. Saupoudrez de Parmeſan; faites prendre couleur, & ſervez.

Potage de chiffouade. Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau. Coupez en filets, chicorée, laitue, pourpier, oſeille, poireaux, ciboulettes & racines. Paſſez le tout enſemble au lard fondu: égouttez, empotez dans la marmite avec le bouillon; mitonnez votre potage dans un plat, une poularde deſſus, & ſervez; on peut garnir d'une bordure d'oignons blancs.

Potage de croûtes au blanc, en maigre. Mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon, & les faites attacher au fond du plat. Mettez au milieu un petit pain farci, un coulis blanc par-deſſus; ſervez chaudement.

Potage de croûtes au roux, en maigre. Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de ſaumon, que vous ferez riſſoler avec un peu de beurre; pilez-les enſuite; coupez un oignon & quelques panais & carottes par tranches; faites rouſſir avec du beurre; mouillez moitié jus d'oignons & bouillon de poiſſon. Ajoûtez champignons; truffes, perſil & ciboules entieres, un peu de baſilic, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain; faites mitonner le tout; arroſez le ſaumon & l'anguille d'un peu de coulis d'écreviſſes; délayez enſuite dans la caſſerole aux légumes; paſſez à l'étamine, & tenez chaud ſur les cendres. Mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon; laiſſez attacher; mettez au millieu un pain farci, & le coulis ſur le tout.

Potage de macaronis à l'Italienne. Echaudez à l'eau bouillante; égouttez-les; faites fondre du beurre frais dans un plat avec du Parmeſan rapé; mettez dedans un lit de macaronis, enſuite du Parmeſan, enſuite du macaronis, & ainſi de ſuite;

finissez par le Parmesan ; faites prendre couleur avec la pelle chaude ; & servez comme un gratin liquide.

Potage de santé en gras. Empotez des chapons, poulardes, ou autres volailles, avec racines de persil, carottes, panais, oignons, chicorée, céleri, oseille, cerfeuil, pourpier en paquets. Faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes de ce bouillon. Dressez le chapon ou la poularde sur ce potage, avec une garniture d'herbes; jettez sur le tout un bon jus de veau.

Potage de santé en maigre. Faites cuire deux litrons de pois, laissez reposer ce bouillon ; passez-le au clair dans une marmite ; mettez y huit ou dix oignons, carottes, panais, racines de persil, deux cuillerées du jus d'oignons, & sel. Mettez, selon la saison, du céleris, chicorée ou laitues pommées ou romaines, oseille, pourpier, cerfeuil. Mitonnez des croûtes de ce bouillon, & garnissez de racines & herbages.

POTAGE.

potage

potage d'orge mondé.
potage d'orge poissé.
potoge dit *ouille*, ou *oil*.
potage ou oil en gras.
potage ou oil en maigre.
potage de ramereaux.
potage de riz au blanc-manger.
potage de riz au blanc-manger en maigre.
potage de perches au blanc.
potage de perdreaux.
potage au Parmesan.
potage en profiterolle.
potage au roux.
potage de perdrix aux lentilles.
potage de perdrix, garni de cervelas.
potage de perdrix aux marrons.
potage de perdrix à la reine.
potage aux croûtes & coulis de perdrix.
potage de pigeons au coulis clair, & garni de culs d'artichauts.
potage de pigeons farcis.
potage de pigeons à la Julienne,
potage d'un gros pigeon aux navets.
potage de pigeon aux oignons.
potage de pigeons à la reine.
potage de pigeons au roux.
potage de pois verds aux croûtes.
potage de pois verds à la purée verte.
potage de pois verds eu gras.
potage de pois verds en maigre.
potage ou bisque de poisson.
potage d'une poitrine de veau.
potage d'une poularde aux concombres.
potage d'une poularde aux écrevisses.
potage d'une poularde aux oignons.
potage d'une poularde au riz.
potage de poulets.
potage aux riz.
potage de rougets.
potage aux truffes.
potage de croûtes en gras.
potage de croûtes en maigre.
potages de vives.

Potages particuliers.

potage de chistonuade.
potage de croûtes au blanc en maigre.
potage de croûtes au roux en maigre.
potage à la Garbure.
potage à la Gendarme.
potage à la Gendarme aux pois.
potage à la Jacobine,
potage à l'Italienne.
potage de macaronis à l'Italienne.
potage de macaronis au Parmesan.
potage à la princesse.
potage de santé en gras.
potage de santé en maigre.
potage à la Turque au Parmesan.

POUDIN : espece de pâtisserie faite de graisse, raisins secs, œufs & sucre.

Poudin bouilli. Faites le comme le précédent ; plus ou moins fort. Beurrez ou farinez une serviette ; mettez dessus le poudin, & le nouez. Faites le cuire, pendant trois heures, à l'eau bouillante. Egouttez, & le tirez de la serviette ; dressez & l'arrosez de beurre fondu avec beaucoup de sucre en poudre, & servez de même, pour entremets.

Poudin cuit au four. Prenez quatre livres de graisse de bœuf, l'écorce de deux citrons confits que vous hacherez bien avec la graisse, une livre de raisin de Corinthe, autant de raisin d'Espagne. Otez en les pépins, quinze jaunes d'œufs cruds, une demi-livre de mie de pain trempée dans du lait chaud, mais bien égouttée, une demi-livre de sucre en poudre ; mêlez le tout, & le mettez dans une casserole bien beurrée ; faites cuire au four, pendant deux heures, ou avec un couvercle de tourtiere, entre deux feux. Dressez-le, en le renversant sur un plat ; poudrez de sucre fin, & servez pour entremets.

POULARDE : jeune poule qu'on engraisse. Elle est plus délicate, plus succulente, plus nourrissante & d'un goût plus fin que la poule & le poulet. On apprête les poulardes ainsi que les poulets, d'une infinité de façons, dont nous donnerons les principales.

Poularde à la Berri. Desossez-la ; farcissez d'un bon salpicon ; redonnez-lui la forme, & la ficelez ; faites cuire à la braise sans mouiller, à petit feu ; dressez avec jus de citron & poivre concassé dessus & dessous, un jus d'orange.

Poularde à la Bourguignotte. Faites-la refaire au beurre ; mettez dans cette même casserole, en laissant le beurre, deux tranches de veau, une de lard, la poularde par-dessus, l'estomac en dessous, quelques oignons en tranches & racines ; mouillez de bouillon & d'un demi-verre de vin de Champagne ; couvrez de bardes de lard, sel & gros poivre, & faites cuire à petit feu. Dressez ensuite dans un plat ; passez la sauce au tamis, & la faites réduire ; si elle est trop longue, servez avec un jus de citron & une pincée de persil blanchi & haché.

Poularde à la braiſe. Fendez-la ſur le dos juſqu'au croupion; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & fines herbes hachées menu; faites cuire à la braiſe; ajoûtez un morceau de jambon crud haché, un bouquet; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous : étant cuite, dreſſez dans un plat; paſſez du jus où elle a cuit; ſervez ſur la poularde avec un jus de citron.

Poularde à la broche Faites blanchir ſur la braiſe; enveloppez de bardes de lard. Ficelez; mettez à la la broche : lorſqu'elle eſt preſque cuite, panez-la, & lui faites prendre couleur. On peut la ſervir piquée & rôtie, avec un jus de citron, verjus, ſel & poivre blanc.

Poulardes à la broche accompagnées. Fendez-les ſur le dos; n'ôtez que les os de l'eſtomac. Faites une farce de blanc de volaille, jambon cuit, lard, tettine de veau, champignons, herbes & épices à l'ordinaire, jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé; étendez cette farce ſur les poulardes. Faites un ragoût d'ortolans, cailles ou pigeons, avec les ingrédiens néceſſaires; mouillez de jus, & laiſſez mitonner; dégraiſſez, & le liez d'un coulis de veau & jambon. Etant froid, mettez-le ſur votre farce; couvrez legérement de la même farce. Refermez vos poulardes, & les couſez. Enveloppez-les de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, avec fines herbes, poivre & ſel; couvrez de feuilles de papier; ficelez; mettez à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez-les déficelées avec eſſence de jambon, ou ragoût de concombre, ſelon la ſaiſon. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche, à la cardinale. Prenez-la fraîche tuée & plumée; paſſez le doigt entre la peau & la chair. Faites cuire & pilez en coquilles une trentaine d'écreviſſes que vous paſſerez entre la chair & la peau par-tout, avec quelques queues que vous aurez paſſées au beurre avec fines herbes, épices, ſel & poivre, perſil & ciboules, & que vous aurez pilées; paſſez à l'étamine, & mêlez avec les écreviſſes pour lier la ſauce. Enveloppez votre

poularde de lard & papier. Mettez à la broche; étant cuite, servez-la avec une essence de jambon: on pent aussi, au lieu de la barder, l'arroser du beurre, d'écrevisses dont on l'a farcie.

Poularde à la broche à la chia. Farcissez-la d'une farce de son foie, avec les assaisonnemens & ingrédiens d'usage, & liée de jaunes d'œufs. Faites cuire à la broche comme dessus; prenez de la chia, (légume confit, qui nous vient d'Italie;) coupez-la par tranches; faites-la chauffer sans bouillir dans l'eau, & la mettez égoutter: avant de servir, mettez--la chauffer sans bouillir dans une essence que vous servirez sous la poularde. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche à la crême, farcie. Mettez cuire votre poularde à la broche. Etant cuite, desossez l'estomac. Faites une farce de la chair, comme pour celle aux concombres, avec de la mie de pain cuite dans la crême. Farcissez-en l'estomac de la poularde; unissez-la avec de l'œuf battu; panez de mie de pain; mettez au four dans une tourtiere; faites-lui prendre belle couleur, & servez à sec.

Poulardes à la broche à la Jamaïque. Mettez-leur dans le corps un petit ragoût; enveloppez comme les poulardes accompagnées. Faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce*.)

Poulardes à la broche à l'Angloise. Faites une farce comme celle des poulardes accompagnées; farcissez-les de même; arrêtez les deux bouts; enveloppez de bardes de lard: après les avoir fait refaire à la graisse, mettez-les à la broche; étant cuites, servez-les avec une sauce hachée: liez de coulis & d'essence de jambon. *Les poulets gras à labroche se servent de même.*

Poularde à la broche à la Ravigotte. Farcissez comme les précédentes; faites cuire de même; faites blanchir du beurre, de l'estragon que vous hacherez avec de la civette & de la pimprenelle. Mettez le tout mitonner dans une bonne essence claire, avec

jus de citron & beurre. Faites lier la ſauce, & ſervez avec la poularde. Servez de même les poulets.

Poularde à la broche à la ſauce de brochet. Faites une ſauce comme pour la poularde accompagnée; farciſſez & faites cuire de même. Faites un coulis de veau & jambon avec racines que vous faites ſuer: quand ils s'attachent, mettez une pincée de farine & du lard fondu; remuez quelques tours; mettez dedans un brochet par tronçons; mouillez de moitié jus & bouillon, avec ſel & poivre, girofle, baſilic, laurier, perſil & ciboules entieres, champignons & truffes en tranches, croûtes de deſſus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir auparavant; faites mitonner: le tout étant cuit à propos, paſſez-le à l'étamine, ſans le trop preſſer: ſi ce coulis n'étoit pas aſſez lié, mettez-y un peu de coulis de veau & jambon, & le tenez chaudement. Dreſſez la poularde, le coulis par-deſſus. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche à la Villeroi. Faites cuire ſimplement à la broche. Etant cuite, ficelez-la comme un canard. Ayez une bonne remoulade chaude, faite avec toutes ſortes de fines herbes, bon beurre & jus de citron; ſervez avec votre poularde.

Poularde à la broche aux anchois. Faites une farce avec lard rapé, ſel & poivre, perſil & ciboules hachés avec deux anchois; farciſſez vos poulardes ſur l'eſtomac; faites cuire à la broche à petit feu; enveloppez de lard & papier; dreſſez enſuite, & ſervez avec un coulis d'anchois. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche aux capres. Farciſſez-les avec lard rapé, perſil, ciboules, fines berbes, ſel & poivre. Faites cuire à la broche comme les précédentes; ſervez avec une ſauce aux capres & l'eſſence de jambon. *Les poulets ſe ſervent de même.*

Poularde à la broche aux cerneaux. Faites une farce comme pour celle aux capres, où vous ajoûterez des cerneaux hachés, baſilic, laurier & thym en pou-

dre. Farcissez le corps. Faites cuire à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez avec du bouillon, un peu de réduction & de coulis ; mettez un bouquet, & faites bouillir le tout une demi-heure. Passez cette sauce au tamis. Faites blanchir des cerneaux & les faites égoutter, & chauffer dans la farce que vous servirez sous la poularde.

Poularde à la broche aux concombres farcis. Détachez la peau de l'estomac ; ôtez l'os, & faites une farce de la chair avec lard blanchi, jambon, tettine de veau, & les assaisonnemens ordinaires, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême ; le tout haché & pilé ; farcissez-en la poularde. Gardez un peu de cette farce ; arrêtez les deux bouts ; faites-la refaire, & la faites cuire comme la poularde accompagnée, à petit feu. Apprêtez des concombres, pour les farcir de la farce qui reste, & les faites cuire comme il est dit au mot *Concombre farci.* Faites-les mitonner dans du coulis & essence ; & les servez autour de la poularde, le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la broche aux cornichons. Farcissez comme celles aux capres, & faites cuire de même ; ratissez des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à l'eau fraîche. Faites-les blanchir un instant ; remettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les ; mettez-les dans une bonne essence, avec du beurre frais. Faites lier la sauce, sans bouillir. Dressez la poularde, la sauce par-dessus.

Poulardes à la broche aux écrevisses. Faites une farce comme à la précédente, & arrangez-la de même, en faisant un creux pour y mettre du ragoût d'écrevisses, que vous recouvrez de même farce ; cousez les deux bouts ; faites refaire & cuire à la broche, enveloppées & cuites comme les poulardes accompagnées ; dressez & servez avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. On peut aussi les servir avec un coulis d'écrevisses. Les poulets se servent de même.

Poulardes à la broche aux fines herbes. Faites une farce ou vous mettrez de toutes sortes de fines herbes. Farcissez & arrangez comme les précédentes; servez avec une essence de jambon. *Les poulets s'accommodent de même.* On les apprête de même à l'ail; il n'y a de différence qu'à mettre de l'ail dans la farce, au lieu de ciboules, & de même pour les poulets.

Poulardes à la broche aux huitres. Farcissez comme celles aux écrevisses; & au lieu d'un ragoût d'écrevisses, servez avec un ragoût d'huitres. *Les poulets aux huitres s'apprêtent de même*

Poularde à la broche au Jambon. Farcissez-la comme celle aux fines herbes Faites cuire de même. Servez dessus un ragoût de jambon. (Voyez *Jambon.*) Garnissez la poularde des tranches, & jettez le ragoût par-dessus. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche aux mousserons. Faites une farce, comme pour plusieurs de celles dont nous avons parlé, où vous ferez entrer des mousserons; arrangez & faites cuire comme on a dit des précédentes; servez enfin avec un ragoût de mousserons. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche aux olives. Faites rôtir; & pendant qu'elles cuisent, faites un ragoût de foies gras, ris de veau assaisonnés de bon goût, où vous ajoûterez un anchois & des olives; desossez votre poularde : étant cuite, coupez-lui les pattes; écrasez un peu l'estomac; faites mitonner un peu dans le ragoût, & la servez, le ragoût par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

On peut ajoûter dans ce ragoût quelques capres hachées & un peu d'huile fine, & le lier d'un bon coulis.

Poulardes à la broche aux petits œufs. Farcissez d'une farce de foie à l'ordinaire, & faites cuire comme dessus. Prenez quatre jaunes d'œufs durs; hachez-les, & les mettez dans une bonne essence,

avec du beurre fin, ſel & poivre. Faites lier cette farce, ſans bouillir; mettez-y un jus de citron, & ſervez ſous la poularde.

Poularde à la cendre. (Voyez *Pigeons à la cendre.*) Le procédé eſt exactement le même.

Poularde à la crême. Prenez-la cuite à la broche & froide; ôtez-en l'eſtomac, ſans toucher aux aîles ni aux cuiſſes. Faites-en une farce, avec veau & lard pilé, pain trempé de crême, jaunes d'œufs & aſſaiſonnement néceſſaire; rempliſſez de cette farce votre poularde; uniſſez avec de l'œuf battu pour la paner; enſuite faites-lui prendre couleur au four dans une tourtiere, avec bardes de de lard deſſous. Egouttez-la de ſa graiſſe, & ſervez avec une bonne eſſence.

Poularde à la crême frite en quatre. Coupez-la en quatre. Faites cuire au lait, avec de la coriandre, bouquet, ſel & poivre, laurier, beurre manié de farine; couvrez de bardes de lard. Etant cuite, tirez & laiſſez refroidir. Trempez-la dans ſon jus; panez; trempez de nouveau dans l'œuf battu; panez encore. Faites frire, & ſervez garnie de perſil frit.

Poularde à la daube. Lardez de moyen lard, avec ſel, poivre, girofle, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez dans une ſerviette; empotez avec bouillon & vin blanc; étant cuite, laiſſez refroidir à demi; ſervez à ſec pour entremets.

Poularde à la Flamande. Empotez-la avec des quartiers de choux blanchis & ficelés. Faites blanchir trois quarterons de petit lard; coupez par morceaux avec leur couenne, & mettez dans la même marmite. Mouillez de bon bouillon, avec ſel & gros poivre. Faites cuire à petit feu. Dreſſez la poularde, les choux autour, le petit lard par-deſſus. Mettez du beurre dans une ſauce au coulis; faites lier ſans bouillir, & ſervez ſur les choux.

Poularde à la minute. Coupez de l'oignon par tranches; foncez une caſſerolle de bardes de lard, avec les oignons, la poularde deſſus, l'eſtomac

en dessous ; assaisonnez de sel & gros poivre, bouquet, ciboules, ail & girofle ; mouillez de bouillon, & d'un verre de vin de Champagne ; faites cuire à petit feu. Dressez. Mettez une cuillerée de coulis dans le jus. Faites bouillir, pour dégraisser ; passez au tamis ; & servez sous la poularde, avec, un jus de citron.

Poulardes à l'anguille. Fendez sur le dos ; desossez, en les étendant. Habillez & desossez une anguille ; coupez-la en filets de la longueur des poulardes. Passez-les au lard fondu, persil, ciboules, fines herbes, sel & poivre. Rangez-les sur les poulardes ; roulez & ficelez ; enveloppez de bardes de lard & étamine Faites cuire à la braise, que vous mouillerez de deux verres de vin blanc de Champagne. Retirez & égouttez ; dressez, & pardessus un ragoût de laitances & de truffes vertes au vin de Champagne. *Les poulets à l'anguille se servent de même.*

Poularde à la Provençale. C'est la même chose que la poularde aux olives. En mettant un ragoût, capres, huile fine & de bon coulis pour le lier. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la Tartare. Fendez deux poulardes ; étendez-les & les battez bien. Mettez-les dans une casserole, avec lard fondu, persil, ciboules, fines herbes hachées, sel & poivre, assaisonnées dessus comme dessous. Laissez-leur prendre goût, pendant deux heures. Mettez ensuite cette casserole sur les cendres chaudes. Panez de mie de pain ; faites griller à petit feu. Etant cuites, servez chaudement avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.*) *Les poulets se servent de même.*

Poularde à l'étouffade. (Voyez *Perdrix à l'étouffade.*)

Poularde à l'étouffade au blanc. (Voyez *Perdrix à l'étouffade.* La seule différence est de faire réduire la sauce & de la lier avec de la crême, des jaunes d'œufs, & de servir avec du jus de citron.

Poularde au blanc manger. Vuidez la & la desossez, sans percer la peau. Faites un blanc-manger. (Voyez *Blanc-manger.*) Laissez refroidir; remplissez-en le corps de votre poularde; ficelez par les deux bouts; passez au lard, & la faite cuire dans une Sainte-Menehout bien blanche, à un feu modéré. Servez chaudement, & par-dessus un coulis blanc à la reine. (Voyez *Coulis.*)

Poularde aux olives farcies. Farcissez-la comme la poularde accompagnée, entre cuir & chair. Mettez dans le corps un ragoût quelconque. Ficelez & faites cuire à une braise bien nourrie, feu dessus & dessous. Servez avec un ragoût d'olives farcies, que vous aurez fait mitonner dans une bonne essence (Voyez *Olives.*)

Poulardes en ballon. Troussez-les comme pour bouillir; piquez de moyen lard; farcissez d'un ragoût de mousserons, crêtes, ris de veau, truffes, morilles, champignons bien assaisonnés. Mettez-les chacune dans une vessie de bœuf; attachez-les à l'anse du chaudron, & le faites cuire pendant quatre à cinq heures à l'eau bouillante, sans qu'elles touchent au fond. Etant cuites, tirez-les des vessies; dressez-les dans un plat, & servez leur jus dessus.

Poularde en cannelons. Desossez tout-à-fait & battez legérement avec un rouleau, après l'avoir fendue en deux; couvrez ces deux moitiés, de l'épaisseur d'un écu, de farce fine, de blanc de volaille; roulez chaque moitié dans une étamine, avec des bardes de lard; ficelez & faites cuire à une bonne braise; servez dessus une essence, avec des pistaches & jus d'orange.

Poularde en cannelons aux cardes. Faites de même, & servez avec un ragoût de cardes.

Poularde en croustade. Lardez-la de petit lard & jambon. Faites cuire à une braise blanche, avec un peu de lait. Laissez réfroidir. Faites une petite Sainte-Menehoud, avec beurre manié de farine, sel & poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la lier; jettez sur la poularde; panez-la;

faites prendre couleur au four ; servez avec une poivrade liée. (Voyez *Poivrade.*)

Poularde en fricandeau. Coupez en deux ; piquez chaque moitié de petit lard. Faites blanchir & cuire dans une casserole, avec du bon bouillon, tranches de jambon, un peu de veau coupés en dés ; bouquet, champignons entiers. Etant cuite, retirez-la ; passez le jus au tamis Finissez. la glace ; glacez la poularde & servez.

Poularde en hochepon. Coupez en quatre. Faites cuire à la braise à petit feu, avec racines ; mouillez de bouillon, avec sel & poivre ; ôtez la poularde & les racines ; passez le jus au tamis ; dégraissez ; faites réduire, & servez sur le hochepot.

Poularde en lapereau. Desossez ; laissez les pattes & les aîles. Levez tous les filets d'un moyen lapereau ; assaisonnez-les de sel & gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, échalottes ; hachez menu, & arrosez-les d'huile ; mêlez ces filets, & les arrangez dans le corps de la poularde ; de sorte qu'elle conserve sa figure : cousez-la ; faites cuire à petit feu, dans une bonne braise ; mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon, avec bouquet, sel & gros poivre. Dressez ; mettez une cuillerée de coulis dans la sauce ; passez-la au tamis, & la servez sous la poularde.

Poularde de desserte en ragoût. Faites blanchir & coupez un ris de veau en quatre ou six morceaux ; passez-les avec champignons en dés, beurre & bouquet ; mouillez moitié jus & bouillon. Dégraissez ; liez d'un coulis ; servez sur la poularde, que vous ferez réchauffer dans du bouillon, sans bouillir.

Poularde marinée. (Voyez *Perdrix marinée.*) La seule différence est de laisser la poularde six heures au moins de sa marinade. *Les poulets se servent de même.*

Poularde. (*Bisque de*) Faites-la blanchir à l'eau chaude ; faite bouillir ensuite dans un bouillon clair, avec des bardes de lard, oignons piqués de cloux, tranches de citron ; écumez-bien étant

cuite, tenez-la chaudement. Faites un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts de bon goût; liez-le d'un coulis de veau & jambon, avec du jus de veau. Mitonnez des croûtes de pain bien chapelé, avec de bon bouillon. Dressez votre poularde, & servez le ragoût autour.

Poularde (Filets de) au céleri. Faites cuire du céleri blanchi dans une bonne essence assaisonnée; mettez-y chauffer les filets de poularde, sans bouillir & servez.

Poularde (Filets de) en ragoût au blanc. Faites un ragoût de ris de veau à l'ordinaire, où vous mettrez une tranche de jambon. Mettez-y une poularde cuite à la broche coupée, en filets; faites chauffer sans bouillir; liez de crême & jaunes d'œufs; servez avec jus de citron.

Poularde. (Hachis de) Faites une sauce aux champignons de bon goût; mettez-y un hachis de poulardes froides. Faites chauffer sans bouillir; après avoir lié ce hachis de quelques jaunes d'œufs & de crême, passez y un jus de citron, & servez garni de croûtons frits.

Poularde. (Pâté chaud de) Piquez-la de gros lard & de jambon, avec sel & poivre, épices, fines herbes, persil & ciboules hachées. Faites une farce de foie; farcissez-en les poulardes; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce. Mettez sur une feuille de papier beurrée; foncez de lard pilé, & même assaisonnement que dessus; arrangez la poularde dessus; assaisonnez de même encore; couvrez de tranches de veau & bardes de lard; finissez à l'ordinaire, Etant cuit ôtez le lard & le veau; dégraissez & jettez dedans un ragoût de truffes; servez-le chaudement.

Poularde. (Pâté froid de) Arrangez & assaisonnez comme dessus; mettez dans le pâté, avec les autres ingrédiens, du beurre & du laurier. Finissez & faites cuire à l'ordinaire.

Poulardes (Potage de) aux concombres farcis. Farcissez comme les poulardes accompagnées; faites cuire dans une marmite, avec bon bouillon; far-

ciſſez des concombres. (Voyez *Concombres.*) Empotez-les avec bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; dreſſez les poulardes ; couronnez le potage de tranches des concombres farcies ; & ſervez chaudement, avec un jus de veau. On peut ſervir la poularde au naturel, ſans la farcir.

Poularde (Potage de) aux écreviſſes. Faites-la cuire dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garniſſez d'écreviſſes cuites & épluchées autour de la poularde, & par-deſſus un ragoût d'écreviſſes.

Poularde (Potage de) aux oignons. (Voyez *Potage de pigeons aux oignons.*)

Poularde (Potage de) au riz. Faites cuire comme deſſus. Faites cuire du riz au gras à l'ordinaire. Mitonnez des croûtes ; dreſſez deſſus la poularde. Faites une bordure de riz autour du plat, & mettez deſſus un jus de veau pas trop coloré.

Poularde. (Ragoût de) Prenez-la mortifiée ; lardez-la de gros lard ; coupez-la en deux ; paſſez au roux, avec beurre ou lard, farine frite. Mouillez de bouillon, & aſſaiſonnez de bouquet, champignons, truffes, ſel & poivre ; le ragoût cuit & la ſauce liée, ſervez la poularde garnie de foies gras rôtis, & perſil frit. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde roulée aux crêtes. Fendez-la & la deſoſſez ; farciſſez de blanc de volailles, viande hachée, lard pilé, mie de pain trempée dans la crême, qu'on fait bouillir dans la crême, juſqu'à ce qu'elle ſoit à ſec & les aſſaiſonnemens ordinaires, avec ſix jaunes d'œufs pour liaiſon. Etendez cette farce ſur chaque moitié de poularde ; uniſſez avec de l'œuf battu. Roulez la poularde enveloppée de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez & faites cuire dans une bonne braiſe ; dégraiſſez & ſervez, avec un ragoût de crêtes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La poularde, la poule, le poulet, le chapon, tendres & cuits à-propos ſont des alimens ſavoureux, fins, nourriſſans, faciles à digérer & fort ſains, que l'on peut donner aux perſonnes les plus

délicates & même aux convalescens, dès qu'ils ont la permission de manger de la viande; ils prendront par préférence les aîles & ce qu'on appelle les blancs de l'estomac, comme les parties les plus tendres. On leur servira ces volailles bouillies ou rôties, ces deux manieres de les apprêter étant les plus saines.

POULE : femelle du coq, oiseau domestique, d'un grand usage parmi les alimens. Il faut les choisir jeunes, tendres & bien nourries, qui n'ayent point encore pondu. On la mange d'ordinaire bouillie.

Poule d'Inde. (Voyez *Dindon.*)

Poule ou *poulette d'eau* : oiseau aquatique; on l'accommode comme le plongeon.

POULET : c'est le petit du coq & de la poule; sa chair est plus délicate & plus succulente que celle de poule, lorsqu'on choisit les poulets jeunes, tendres & bien nourris; aussi l'on mange la poule bouillie, & le poulet rôti.

Poulets à la Caracalaca. Desossez des poulets gras; farcissez de truffes, foies gras & petits oignons cuits, passés à l'huile & au citron. Faites griller dans une caisse de papier, huilée avec lard dessus & dessous. Servez avec une sauce perlée ou piquante.

Poulets accompagnés. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Barbarie. Troussez des poulets de grain. Battez-les, & leur cassez les os. Farcissez-les d'une farce fine. Faites-les cuire dans du lait avec toutes sortes de fines herbes & assaisonnemens convenables. Retirez ensuite; panez & faites griller sur la braise. Servez les avec une remolade.

Poulets à la braise. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Baubour. Levez les aîles & les blancs avec; émincez-les comme pour les bresolles, & les faites mariner avec huile & fines herbes. Humectez des caisses de papier, d'huile; mettez les filets dedans; faites cuire entre deux plats, entre deux feux. Servez dans chaque caisse une cuillerée de sauce à la carpe.

Poulets à la broche. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche accompagnés. (Voyez *Poulades.*)

Poulets à la broche à la Bavaroiſe. Farciſſez-le comme les poulardes *à la cardinale.* Faites cuire de même, & ſervez-les avec un ragoût de champignons, queues d'écreviſſes, à l'eſſence de jambon & jus de citron.

Poulets à la broche à la chia. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la Choiſy. Faites mariner deux foies gras blanchis avec des truffes & oignons blancs, demi-cuits avec huile fine, fines herbes, ſel & gros poivre; farciſſez en vos poulets ſur l'eſtomac; faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole.

Poulet à la broche à la ciboule : comme les poulets à l'ail, ſi ce n'eſt qu'au lieu d'ail dans la farce, on met de la ciboule.

Poulets à la broche à la Cracovie. Prenez des poulets de grains; piquez-les de moyen lard & anchois bien aſſaiſonnés; farciſſez-les dans le corps d'une farce fine avec truffes hachées; faites-les rôtir : étant preſque cuits, ſurfondez-les de lard brûlant, en prenant garde de les noircir; ſervez-les avec une remolade chaude.

Poulets à la broche à la Dantzik. Farcis comme les précedens, faites rôtir de même; ſervez-les avec un ragoût de racines, oignons, champignons, fines herbes, jambon; mouilllez d'un verre de vin de Champagne, & d'un peu de réduction & bouillon. Faites mitonner & dégraiſſez; étant cuits & la ſauce réduite, ôtez le bouquet & le jambon, & ſervez autour des poulets.

Poulets à la broche à la Génoiſe. Farciſſez d'une farce de leurs foies. Trempez-les dans du lard fondu; laiſſez-les refroidir; piquez de perſil; faites rôtir; arroſez de ſain-doux; dreſſez & ſervez avec une eſſence de jambon.

Poulets à la broche à la Hollandoiſe. Farciſſez comme les précédens; faites rôtir à l'ordinaire, & ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe.

Poulets à la broche à la perce-pierre. Farcissez & faites cuire à l'ordinaire. Faites blanchir de la perce-pierre dont vous aurez ôté les grosses côtes ; égouttez & faites mitonner avec coulis, bon beurre, deux anchois hachés ; faites lier cette sauce sans bouillir, & servez avec les poulets.

Poulets à la broche à la Ravigotte. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la rocambole. Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence. Faites chauffer sans bouillir, & servez sous les poulets.

Poulets à la broche à la sauce blanche hachée. Farcissez, & faites rôtir comme dessus ; & servez sous les poulets une sauce hachée, liée avec crême & jaunes d'œufs.

Poulets à la broche à la sauce à la carpe. (Voyez *Faisan*, & l'article *Poularde* à la sauce de brochet. Ils s'apprêtent de même, sauf la sauce. (Voyez *Sauce.*)

Poulets àl a broehe àla farcc au vin de Champagne. Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire ; servez-les avec une sauce au vin de Champagne, marbrée d'un peu de coulis, avec un peu de persil haché & blanchi.

Poulets à la broche à la sauce de brochet. (Voyez *Poulardes & Pigeons.*)

Poulets à la broche à la sauce du roi. Farcissez-les d'un hachis de lapin, lard & foies, graisse de veau, capres, anchois, sel & poivre, fines herbes & épices ; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce faite de jus & de coulis, beurre, sel & poivre concassé, muscade, citron en tranches ; cette sauce ne doit point bouillir.

Poulets à la broche à l'ail. Farcissez sur l'estomac avec une petite farce de lard ratissé, sel & poivre, persil haché avec un peu d'ail ; bardez, & faites cuire à l'ordinaire.

Poulets à la broche à l'Allemande. Farcissez en deux de leurs foies ; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Allemande. (Voyez *Sauce.*)

Ponlets a la broche à l'échalotte. Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon

jambon, & mouillez-la de bon coulis. Dégraissez & passez au tamis, & y mettez deux pincées d'échalottes hachées, avec poivre & bon beurre; faites er, & servez sous les poulets.

Poulets à la broche à l'Espagnole. Faites rôtir farcis à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la broche à l'estragon. Faites comme aux précédens; mettez de l'estragon blanchi dans une essence avec de bon beurre; faites lier, & servez cette sauce sous les poulets avec jus de citron.

Poulets à la broche à l'Italienne. Farcissez à l'ordinaire, & faites rôtir. Faites un ragoût de truffes, mousserons & champignons; passez à l'huile, & mouillez d'un bon verre de vin, avec capres & anchois; le ragoût cuit, ôtez l'huile; liez d'un coulis de veau & jambon. dressez les poulets, le ragoût Dessus.

Poulets à la broche à l'Ivernoise. Faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Ivernoise.

Poulets à la broche au blanc-manger. Desossez trois poulets égaux comme des poulardes au-blanc manger, & servez avec un coulis. (Voyez *Poularde.*)

Poulets à la broche au coulis blanc. Farcissez de leurs foies à l'ordinaire, & faites rôtir. Servez avec uncoulis blanc.

Poulets à la broche au jambon. Voyez poulets aux fines herbes au jambon. Servez avec une essence de jambon.

Poulets à la broche au jus. Mettez-leur à chacun une barde de lard; assaisonnez entre cuir & chair sur l'estomac. Faites rôtir, & dressez avec un jus de veau par-dessus.

Poulets à la broche au jus de canard Dépecez deux poulets rôtis, & passez dessus le jus de deux canards rôtis, tout chaud, avec jus d'orange & gros poivre.

Poulets à la broche au persil. Piquez-les de même lard & persil; faites rôtir à l'ordinaire; arrosez de lard, ou sain-doux. Mettez dans une bonne essence une pincée de persil haché & blanchi avec beurre fin. Faites lier la sauce, & servez sous les poulets.

Poulets à la proche au verd d'office. Farcissez-les

d'une farce fine, & les faites mariner, comme on a dit ci-dessus à l'article *Poulets marinés*; bardez, & faites cuire à l'ordinaire. Faites un jus de poirée & de verd de ciboules. Faites bouillir ce jus, & l'écumez. Faites une sauce comme pour les asperges, & délayez-y ce jus. Servez sous les poulets.

Poulets à la broche au verjus. Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites mitonner dans une essence de petits grapillons de verjus point trop mûr, & que vous aurez fait blanchir & égoutter. Ajoûtez à la sauce un peu de verjus liquide, & la servez sous les poulets.

Poulets à la broche aux anchois. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux capres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux cardes. Farcissez, & faites cuire à l'ordinaire; & servez avec un ragoût de cardes d'Espagne, avec une bonne essence.

Poulets à la broche aux choux-fleurs. Farcissez dans le corps d'une farce de leurs foies & ingrédiens d'une farce fine; cousez; faites rôtir, & servez dessus un ragoût de choux-fleurs, lié d'une bonne essence.

Poulets à la broche aux concombres farcis. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux écrevisses. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux foies Farcissez-les sur l'estomac d'une bonne farce de leurs foies; bardez-les; faites rôtir à l'ordinaire, & les servez avec un coulis clair de veau & jambon.

Poulets à la broche aux huitres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux morilles. Faites cuire farcis à l'ordinaire; & servez avec un ragoût de morilles assaisonnées de bon goût.

Poulets à la broche aux petits œufs. (Voyez *Pigeons & Poulardes.*)

Poulets à la broche aux pointes d'asperges. Farcissez

les comme les poulets aux choux-fleurs ; mettez mitonner dans une bonne eſſence des pointes d'aſperges blanchies, & ſervez ce ragoût ſous les poulets

Poulets à la broche aux truffes. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche dits Robins. Prenez deux poulets jeunes, d'égale groſſeur. Deſoſſez l'eſtomac, & le farciſſez avec lard rapé & truffes hachées comme en poupiette, ſel & gros poivre; faites rôtir à l'ordinaire. Faites cuire des truffes hachées avec une tranche de jambon, bouquet & demi-verre de vin Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis ; ôtez enſuite le bouquet & le jambon, & ſervez cette ſauce ſous les poulets.

Poulets à la broche mincés aux lapereaux. Otez-leur l'eſtomac ; faites mariner des filets de lapins ; mettez-les à la place des eſtomacs ôtés ; ficelez ; faites rôtir, & ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Poulets à la broche panés à la Sultane. Farciſſez avec leurs foies, fines herbes, rocamboles, champignons & lard. Faites rôtir : étant preſque cuits, arroſez de beurre ; panez de belle couleur, & ſervez avec une ſauce à la Sultane.

Poulets à la broche au vilain. Prenez deux ou trois gros poulets ; ôtez-leur le brichet de l'eſtomac ſans intéreſſer la peau : piquez-les de menu lard ſur les côtés, & de perſil ſur l'eſtomac ; faites-les cuire à la broche, en arroſant de ſain-doux, pour conſerver la verdeur du perſil. Etant cuits, farciſſez vos poulets d'un bon ſalpicon, cuit & de bon goût ; & ſervez.

Poulets à la broche aux fines herbes.

Poulets à la broche aux fines herbes & oignons.

Poulets à la broche aux fines herbes & jambon.

Poulets à la broche aux fines herbes & mouſſeron. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la daube. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Grammont. Levez les aîles & les blancs à crud ; mincez-les, & faites mariner avec huile, fines herbes, champignons, ſel & poivre. Faites cuire en caiſſe avec leur marinade entre

deux plats, feu deſſus & deſſous. Servez dans chaque caiſſe de la ſauce au vin de Champagne.

Poulets à la Polonoiſe au ſafran. Faites rôtir ou bouillir dans une marmite; pilez du fafran; délayez-le peu-à peu dans le coulis, pour lui donner ſeulement une belle couleur. Dépecez les poulets; mettez-les dans ce coulis, & ſervez chaudement.

Poulets à la princeſſe. Coupez-les en deux; faites cuire à la braiſe; panez & faites frire dans le ſain-doux, & ſervez avec une bonne remolade. On peut auſſi les faire griller & les ſervir de même.

Poulets à la Romaine. Lardez deux poulets moyens de gros lard & jambon; faites cuire à la braiſe, mouillée de demi-verre de vin de Champagne, avec fines herbes, ſel & poivre. Faites cuire à petit feu; dreſſez, paſſez leur cuiſſon, & mettez dans cette ſauce un jus de citron.

Poulets à la Sicilienne. Deſoſſez-les; piquez de gros lard, & faites cuire à la braiſe ou à la cendre, & les ſervez à la ciboulette; paſſez avec jus de veau. On peut auſſi ſervir deſſous des épinars à l'Allemande, des pointes d'aſperges au gros poivre, ou de l'oſeille aux petits œufs.

Poulets à la Veſtale. Farciſſez & faites rôtir avec une farce fondante dans le corps; ſervez deſſous une ſauce à la Veſtale. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à l'allure nouvelle. Prenez les très-jeunes; laiſſez-leur les aîles, le col & les pattes; farciſſez de foies gras coupés en dés; paſſez au beurre & à l'huile, avec fines herbes, truffes étouffées dans une braiſe blanche, avec tranches de citron. Etant cuits, égouttez & dreſſez-les; accompagnez-les de crêtes; fendez-les ſur l'eſtomac, & mettez dans cette fente du jambon haché avec une crête. Servez avec une eſſence claire, avec gros poivre & jus de citron.

Poulets à l'Angloiſe. (Voyez *Poularde.*)

Poulets à l'entrée de carpe. Dépouillez un poulet

de sa peau ; dépecez-le ; passez avec champignons, persil & bouquet, ciboules, gousse d'ail, girofle, laurier, avec une petite carpe œuvée, coupée en tronçons, ses œufs, jambon, beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, sel & gros poivre. Faites cuire : étant presque cuits, ôtez la carpe ; laissez les œufs ; mettez de petits oignons blancs cuits au bouillon ; achevez de cuire. L'étuvée étant finie, & de bon goût, la sauce courte, servez avec des croûtons de pain frits.

Poulets à l'yvoire. Farcissez ; faites cuire à l'étouffée comme dessus, & servez avec une sauce à l'yvoire. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à maître Lucas. (Voyez *Pigeons*, *Perdrix* & *Poulardes.*)

Poulets au beurre verd. Farcissez de beurre manié avec des fines herbes, ou avec une farce fine, & les faites rôtir. Faites blanchir une poignée de poirée ; ôtez les côtes ; ajoûtez une pincée de persil ; pilez les deux plantes ; exprimez le jus, & le mettez dans une demi-livre de beurre frais fondu ; passez-le à l'étamine, & laissez refroidir. Mettez de ce beurre ce qu'il faudra dans demi-verre de réduction ; dressez cette sauce sur vos poulets. *Toute volaille blanche peut se servir de même.*

Poulets au brun. Coupez-les comme pour une fricassée ; passez-les au roux ; mettez-y un coulis de beurre, un anchois haché, rocambole, sel & poivre, un peu de vin. Laissez mitonner, & servez.

Poulets au verd-pré. Coupez en quatre ; faites cuire dans des bardes de lard sur la cendre chaude ; égouttez, & servez avec la sauce au verd-pré.

Poulets au Wastefriche. Dépecez ; faites revenir dans du bouillon avec du beurre ; foncez une casserole de bardes de lard minces ; mettez-y des racines de persil blanchies, & du persil verd ; mettez vos poulets ; couvrez de tranches de veau, jambon, bouquet, sel & poivre ; faites cuire une demi-heure ; mouillez de quintessence ou restaurant ;

achevez de faire cuire ; dressez sur un plat avec les racines de persil. Faites reduire la sauce, & la servez sur votre poulet.

Poulets aux épinars glacés. Faites cuire de même que les fricandeaux aux épinars.

Poulets de desserte glacés. Prenez deux poulets piqués rôtis & froids : faites cuire avec bouillon, bouquet, champignons entiers, tranches de jambon ; glacez-les quand ils sont cuits, & finissez comme les fricandeaux.

Poulets dépecés & frits. Dépecez trois poulets ; & les faites mariner ; foncez une casserole de lard rapé, & beurre frais, avec champignons, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, sel, poivre & muscade, tranches de jambon : mettez-y les poulets, & faites cuire feu dessus & dessous. Faites égoutter ; étant cuits, trempez dans l'œuf battu ; panez, faites frire au sain-doux. Servez avec persil frit.

Poulets en boudins blancs. Faites un hachis de blanc de poulardes, avec panne de porc, chopine de crême, un pot de mie de pain en panade. Faites réduire le tout en boullie ; délayez-y quatre jaunes d'œufs ; assaisonnez de sel, poivre & muscade ; pilez douze oignons blancs, & mettez le jus dans cette bouillie. Farcissez-en des poulets désossés ; ficelez-les bien ; faites cuire à une bonne braise sans mouiller ; dressez-les, étant cuits, garnis de croûtons frits.

Poulets en bouteille. Vuidez-les & les desossez par le cou ; tirez une partie de la chair ; farcissez, comme nous avons dit des ponlardes à la crême, mais plus légere avec quelques blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez dix bouteilles d'un verre mince, dont le gouleau soit évasé ; faites-y entrer vos poules ; remplissez ensuite la bouteille de la même farce jusqu'à moitié, en arrêtant le poulet par en-haut. Mettez dans ce qui reste un ragoût de filets de volaille & de perdrix, truffes & crêtes en filet ; liez d'un coulis blanc avec jus de

citron; faites-les cuire au bain-marie : il leur faut à-peu-près trois heures. Sur le point de servir ; mettez dans chaque bouteille un peu de coulis blanc, & coupez le gouleau avec un diamant, pour que ceux qui en voudront puissent tirer ces poulets de leurs bouteilles. On donne ce procédé, plutôt à cause de la singularité, que pour la chose même qui en soi n'a pas plus de mérite, que si, accommodés de même, les poulets étoient servis d'une autre maniere.

Poulets en chauves-souris. Battez-les & cassez les gros os ; passez à l'huile, fines herbes & citron ; faites griller comme les précédens, & servez avec sauce verte.

Poulets en culotte. Levez la culotte de deux poulets ; battez-les, ainsi que l'estomac & les aîles ; faites cuire à l'étouffée dans une bonne braise ; passez la sauce au clair, & donnez couleur aux poulets avec la graisse de cette sauce ; servez la sauce claire, avec du beurre d'écrevisses ou un verd.

Poulets en fricandeau. Piquez-les, après les avoir fendus en deux dans leur longueur, & les faites cuire, comme ci-dessus, les poulets de desserte glacés.

Poulets en fricassée. Dépecez, lavez & faites-les blanchir ; mettez ensuite à l'eau froide ; égouttez & les passez avec lard fondu, beurre frais, bouquet, oignon piqué de cloux, crêtes, ris de veau, champignons, truffes, sel & poivre, un peu de farine ; faites cuire quelques tours ; mouillez ensuite moitié eau & bouillon ; laissez mitonner ; faites une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de persil haché. La sauce réduite, liez sur le feu & dressez.

Poulets en hochepot. Faites cuire à l'étouffée avec oignons, racines & petites saucisses ; dressez-les, les ingrédiens dessus ou autour. Faites reduire la sauce, & la jettez sur le tout.

Poulets en matelotte. Coupez en deux, en quatre ; faites cuire à la braise avec racines, pointe

d'ail & bouquet, & servez avec un ragoût de panais & de carottes.

Poulets en puits aux mousserons. Prenez deux poulets égaux; fendez-en un par le dos, l'autre par l'estomac; tirez-en les gros os; bardez-les de jambon en dedans; cousez-les ensemble; emplissez-les d'un ragoût de mousserons. Faites cuire à une braise séche, avec lard, veau, jambon, oignons, fines herbes, sel & poivre, autant dessus que dessous; dressez ensuite, & servez dessus une essence de jambon, ou un ragoût de mousserons.

Poulets en ragoût. Prenez-les mortifiés; coupez-les en deux; lardez de gros lard, & les passez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite; mouillez de bouillon, avec bouquet, champignons, truffes, sel & poivre; laissez cuire & lier la sauce. dressez, & servez garnis de foies gras rôtis, ou de persil frit.

Poulets en salade. Coupez en filets des restes de poulets rôtis; ôtez-en la peau & les os; hachez de la laitue; mettez-en au fond d'un plat; arrangez dessus ces filets; mettez toute sorte de fournitures assaisonnées à l'ordinaire. On peut encore les servir de même avec persil & ciboules hachées très-menu.

Poulets en surprise. Farcissez-en deux avec leurs foies & ingrédiens ordinaires. Prenez deux noix de veau; faites-leur un trou par le côté; faites-y entrer vos poulets farcis; cousez les noix de veau; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux, & servez de même.

Poulets fourrés. Troussez des poussins en poules; enfermez-les dedans des noix de veau; piquez les fricandeaux, & finissez de même.

Poulets glacés au Parmesan. Aplatissez, & faites-les cuire à la braise, avec une pointe d'ail; dégraissez la sauce; mettez-y un peu de coulis; passez-la au tamis; faites-les glacer dans un peu de cette sauce; saupoudrez de Parmesan dans une

tourtiere entre deux feux modérés, & servez à courte sauce.

Poulets marinés ou à la Coigny. (Voyez *Pigeons & Perdrix.*)

Poulets roulés à l'anguille, au vin de Champagne. Fendez en deux & les desossez tout-à-fait ; étendez dessus une farce fine de blanc de volaille ; mettez dessus des filets d'anguille; roulez les poulets ; enveloppez-les de bardes de lard & d'étamine. Ficelez ; faites cuire à la braise ; développez-les ensuite ; essuyez-les de leurs graisses, & les servez avec une sauce au vin de Champagne.

Poulets (Fricassée de) à la crême aux mousserons. Accommodez comme ci-dessus avec des mousserons. Finissez la fricassée avec demi-septier de crême, & moitié d'un petit pain de beurre fin manié

Poulets (Fricassée de) à la Provençale. Dépecez ; lavez ; passez avec huile, fines herbes, ail, thym, basilic, persil, ciboules, champignons, bon beurre, sel & poivre, girofle ; ajoûtez ensuite une pincée de farine ; mouillez d'eau bouillante, & laissez cuire ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs ; mettez de la muscade & persil haché ; dressez de couleur un peu verte. Servez avec jus de citron.

Poulets (Fricassée de) aux petits pois. Ecorchez, dépecez, parez l'abbatis ; lavez, passez-les au beurre avec bouquet, un litron de pois fin. Mouillez de bouillon : étant cuits, liez de crême & jaunes d'œufs.

Poulets. (Giblotte de) Coupez en quatre ; passez-les avec leurs abbatis, bouquet, petits oignons, & mouillez avec bouillon & vin de Champagne. Faites mitonner ; finissez avec un blanc de veau, quelques capres & un anchois haché.

Poulets (Giblotte de) aux truffes. Comme la précédente, si ce n'est qu'au lieu d'anchois, vous mettez des truffes ; elle se fait aux morilles de même.

Poulets. (*Pâté chaud de*) Les pâtés chauds de poulets se font comme ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives & autres. (*Voyez ces articles.*)

Poulets (*Pâté chaud de*) *aux truffes vertes.* Piquez deux poulets gras de gros lard & jambon ; assaisonnez comme il faut. Pilez leurs foies avec lard rapé, truffes, persil & ciboules, sel & poivre, épices & fines herbes ; farcissez en les poulets ; dressez le pâté ; assaisonné foncez-le de lard comme dessus ; arrangez vos poulets ; couvrez de veau & de lard, assaisonnés comme dessus ; mettez-y du beurre frais ; faites cuire cinq à six heures. Faites un ragoût de truffes vertes coupéesen tranches ; assaisonnez de bon goût ; liez de coulis de veau & jambon, & d'un peu d'essence. Le pâté étant cuit & dégraissé, ôtez le lard & le veau, & jettez-y le ragoût pas trop lié ; servez chaudement.

Poulets (*Pâté de*) *à la crême.* Le pâté dressé, arrangez-y les poulets dépecés, avec sel, poivre, muscade, champignons, morilles, lard pilé, fines herbes ; couvrez de veau & jambon, & d'une seconde abaisse. Faites cuire ; dégraissez, & le servez avec un coulis blanc.

Poulets. (*Potage de*) Voyez pour cet article, ceux *Chapons*, *Perdrix*, *Perdreaux Pigeons*, *Poulardes* ; ils indiqueront de reste les diverses façons de faire ceux de poulets.

Poulets (*Terrine de*) *aux concombres farcis.* Desossez les poulets ; hachez les estomacs avec champignons, persil, ciboules, fines herbes, épices, sel & poivre, lard blanchi, graisse de bœuf, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême ; farcissez-en les poulets ; faites cuire à la braise. Farcissez des concombres de la même farce ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire après, avec du coulis clair de veau & jambon. Laissez mitonner ; tirez & égouttez ; dressez dans la terrine, & jettez par-dessus une bonne essence de jambon.

Poulets. (Terrine de) aux écreviſſes. Cette terrine ſe fait comme celle de pigeons aux écreviſſes. On peut ſervir les poulets comme deſſus.

Poulets (Tourte de) Dépouillez les de leur peau. Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte commune, avec lard rapé, ingrédiens & aſſaiſonnemens ordinaires. Mettez-y les poulets ; couvrez deſſus comme deſſous avec beurre frais, comme au *Pâté*; couvrez d'une autre abaiſſe ; dorez ; faites cuire. Otez le lard & le veau ; dégraiſſez, & jettez dedans un coulis clair de veau & jambon.

POUPELIN : pâtiſſerie délicate, qu'on fait avec beurre, lait, œufs frais, dont on pétrit de la fleur de farine : on y mêle du ſucre & de l'écorce de citron.

POUPETON : eſpece de hachis qu'on fait tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras. Prenez cuiſſe de veau, moëlle de bœuf, lard blanchi, & les hachez avec champignons, ciboules, perſil, mie de pain trempée dans de bon jus, deux œufs cruds. Foncez une poupetonniere de bardes de lard, par-deſſus du hachis, enſuite quelques pigeons ou poulets ; paſſez au roux, & couvrez de hachis. Faites cuire entre deux feux. Pour ſervir, renverſez le poupeton dans un plat, ſens-deſſus-deſſous.

Poupeton en maigre. Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien aſſaiſonné, avec mie de pain & farine ; mettez-le dans une poupetoniere avec du beurre frais deſſus & deſſous, des filets de ſoles ou autres poiſſons. Paſſez au beurre, au milieu des culs d'artichauts, champignons, mouſſerons, du hachis par-deſſus. Faites cuire feu deſſus & deſſous. Servez comme le précédent.

POUPIETTES. Prenez autant de tranches de veau en long, que de bardes de lard ; battez le veau ; mettez du hachis ſur ces tranches de veau ; faites avec veau, moëlle de bœuf, lard, aſſaiſonnement ordinaire, une pointe d'ail. Roulez-les bien ferme ; ficelez, enfilez dans une brochette ; enveloppez de

papier ; faites rôtir : étant presque cuites, ôtez le papier ; panez-les, faites-leur prendre couleur. On peut les accommoder comme les fricandeaux : on peut aussi les piquer, les passer au roux avec truffes hachées, morilles, bon jus & un peu decoulis.

POURPIER : plante potagere, d'un assez grand usage en cuisine dans sa saison. On le confit aussi dans le vinaigre pour le conserver plus long-tems, & le manger en salade.

Pourpier frit. Prenez du pourpier dans son entier ; lavez-le, & le trempez dans une pâte faite avec œufs battus, farine, sel, poivre, vinaigre. Faites frire à petit feu ; servez, garni de persil frit.

Pourpier. (*Autre façon de faire frire le*) Trempez-le dans l'œuf battu simplement avec un peu de sel ; faites-le frire, & le glacez ensuite avec du sucre & la pelle rouge.

Pourpier. (*Ragoût de*) Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche ; égouttez & les passez avec du coulis clair de veau & de jambon. Faites mitonner à petit feu ; faites réduire ; mettez-y ensuite un peu de beurre manié de farine ; donnez au ragoût une pointe de vinaigre. On le sert avec toute sorte d'entrée, en fricandeau de veau, poulets, cuisses de dindon, pigeons, moutons & autres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pourpier est plutôt un assaisonnement qu'un aliment ; il passe pour rafraîchissant, adoucissant, mais on n'en peut pas conseiller un usage habituel, ou même d'en manger une quantité un peu considérable, parce qu'il se digere difficilement, & fournit des sucs très-visqueux. On fera bien de s'en abstenir, à moins qu'on n'ait un bon estomac, des sucs digestifs, très-actifs, fort chauds, qu'on ne prenne beaucoup d'exercice ; encore faut-il avoir soin de le bien mâcher. Cette plante est un peu plus ferme & épaisse, que la plûpart des herbes à salade.

PRÉCOCES. (*Pâte de*) Vous prendrez deux précoces bien mûres ; & après en avoir ôté les noyaux, vous les passerez au travers d'un tamis : vous les dessécherez à petit feu ; vous en peserez deux livres, puis vous ferez cuire deux livres & demie de sucre à la premiere plume ; & vous y mettrez votre fruit. Il faut le bien délayer, mettre la poële sur la cendre chaude, la laisser refroidir à demi, & la dresser.

PRUNES. Entre les différentes especes de prunes, celles que l'on confit le plus, sont les perdrigons, les mirabelles, les prunes de lisle-verte, les reines-claudes, & quelques autres de celles qui ont, non seulement un goût fort relevé & fort sucré, mais encore celles dont la chair est plus ferme, pour demeurer en leur entier étant confites.

Prunes à la bourgeoise. (*Compôte de*) Mettez dans une poële environ six onces de sucre pour une livre de prunes, avec un peu d'eau ; faites-les bouillir & écumer ; mettez-y une livre de prunes presque mûres, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Ayez soin de les écumer ; quand elles seront cuites, vous les dresserez dans le compôtier ; & vous faites réduire le syrop, s'il ne l'est pas assez. Passez-le au tamis sur les prunes.

Prunes à mi-sucre. Prenez quatre livres de fruit ; & faites cuire quatre livres de sucre à perlé ; mettez-y vos fruits ; & donnez-leur un petit bouillon ; aprèsquoi, ôtez-les, & laissez-les jusqu'à ce qu'ils ayent jetté leur eau. Vous les remettrez ensuite sur le feu ; & vous les ferez bouillir jusqu'à perlé ; puis vous les mettrez dans des terrines jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez ; & vous les ferez sécher à l'étuve.

Prunes. (*Compôte de*) Vous piquez vos prunes, soit mirabelles, perdrigons ou autres, de divers coups d'épingle ; & vous les jettez à mesure dans de l'eau ; ensuite vous les faites blanchir sur le feu dans de l'autre eau, ou dans la même : quand

elles ſont montées au-deſſus, vous les tirez, & vous les mettez promptement rafraîchir ; vous les faites reverdir & ramollir ſelon leur eſpece ; puis vous les mettez au petit ſucre que vous faites chauffer, & auquel vous faites prendre deux bouillons ſeulement. Vous les laiſſerez ainſi juſqu'au lendemain, ou juſqu'au ſoir, ſi vous en avez beſoin ; & vous les remettrez alors dans une poële, où vous leur donnerez autant de bouillons que vous jugerez à propos, juſqu'à ce qu'elles ayent bien pris le ſucre. Vous voyez alors qu'elles n'écument plus, & qu'elles ſont mollettes. Si vous n'en faites que pour une fois, & que vous ayez trop de ſyrop, vous lui donnnerez à part encore quelques bouillons pour le faire conſommer ; puis vous le verſerez par-deſſus vos prunes ; mais vous en pouvez préparer davantage, que vous garderez de la ſorte aſſez de tems.

Prunes confites à la bourgeoiſe. Choiſiſſez de bonnes prunes preſque mûres. Piquez-les avec une lardoire dans pluſieurs endroits ; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de prunes ; mettez les prunes dans le ſucre ; & faites les bouillir ſept ou huit bouillons, en remuant toujours la poële, que vous tenez par les deux anſes, juſqu'à cequ'elles ſoient cuites, & le ſucre réduit en ſyrop. Ayez ſoin de les bien écumer ; quand elles ſeront à demi-froides, vous les mettrez dans les pots que vous ne couvrirez que lorſqu'elles ſeront tout-à-fait froides.

Prunes confites ſans noyaux. Prenez des prunes preſque mûres, de celles qui quittent facilement les noyaux ; faites une inciſion avec un petit couteau à la pointe de chaque prune, & pouſſez le noyau du côté de la queue pour le faire ſortir. Après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant peſant de ſucre que de fruit. Mettez les prunes dans le ſucre, & remuez-les toujours ſur le feu, pour les empêcher de bouillir, & qu'elles ne faſſent que frémir. Enſuite vous les

ôtez du feu; quand elles seront froides, mettez-les égoutter sur un tamis; remettez le sucre dans la poële, pour le faire cuire au grand lissé; remettez les prunes dans le sucre, pour leur faire prendre aux environs de dix bouillons couverts; écumez-les à mesure; ensuite vous les mettez à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les égouttez sur des feuilles de cuivre; poudrez-les de sucre fin; & mettez-les sécher à l'étuve. Vous pouvez garder ces prunes au liquide, & ne les mettre au sec, que lorsque vous en aurez besoin. Les prunes que l'on peut confire de cette façon, sont, la prune royale, la prune de monsieur, le perdrigon violet, la prune de l'isle-verte, la prune de Maugeron, le damas d'Italie, & le damas musqué.

Prunes de mirabelle. Vous prenez des mirabelles que vous piquez d'une épingle en plusieurs endroits; puis vous faites bouillir de l'eau dans laquelle vous les jettez: quand elles sont montées sur l'eau, vous les tirez pour les rafraîchir promptement dans de l'eau fraîche: ensuite vous les égouttez & les mettez au sucre clarifié que vous faites chauffer; puis vous les jettez sur votre fruit dans des terrines. Le lendemain, égouttez-les; faites cuire votre syrop au petit lissé, le jour d'après au grand lissé, & le troisieme jour au perlé, où vous ferez prendre sept ou huit bouillons à vos prunes. A chaque fois que vous les passerez ainsi sur le feu, il faut les augmenter de sucre qui ait la même cuisson, afin qu'elles baignent toujours également dans les terrines ou poëles, où vous les laissez après que vous les avez fait frémir. Quand vous les voudrez achever, vous les ferez passer la nuit à l'étuve; & le lendemain il faut les égoutter, les dresser & les mettre sécher à l'étuve.

Prunes de mirabelle. (Compôte de) Prenez un cent de mirabelles presque mûres, que vous faites blanchir à deux bouillons; vous les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égoutter; & vous les mettez ensuite dans un petit sucre leger, pour

leur donner trois ou quatre bouillons; il faut les écumer avant que de les mettre dans le compôtier; si le syrop n'étoit point assez réduit, vous le remettrez sur le feu pour l'achever.

Prunes de mirabelle & de reine-claude à l'eau-de-vie. Choisissez de belles prunes qui soient mûres; essuyez-les legérement avec un linge, & maniez les doucement. Pesez les; & sur chaque livre de fruit, il faut un quarteron de sucre, que vous ferez clarifier & cuire jusqu'au grand perlé: puis vous mettrez vos prunes dans le syrop, & vous leur ferez prendre deux ou trois bouillons au plus, en les tournant doucement dans le syrop; ensuite on les ôte du syrop avec l'écumoire; & on les met sur un tamis ou sur un plat: si le syrop est un peu cuit, il n'importe, on ôte la poële du feu; on laisse un peu reposer le syrop, & on jette l'eau-de-vie dedans. Il faut trois demi-septiers d'eau-de-vie, mesure de Paris, pour une livre de fruit, & bien remuer avec la cuillere l'eau-de-vie avec le syrop: il faut mettre doucement les prunes dans les bouteilles, & le syrop par-dessus; boucher bien les bouteilles avec du liége & un parchemin mouillé par-dessus: elles se gardent deux ans.

Prunes de mirabelle & de reine-claude. (Clarequets de) Vous en prendrez des plus belles, & de bien mûres; vous les pelerez; & vous en ôterez les noyaux. Vous en peserez quatre livres, que vous ferez bouillir dans une pinte d'eau, cinq ou six bouillons; & vous les passerez au tamis. Vous peserez une livre de ce jus que vous aurez tiré, & que vous mettrez dans deux livres de sucre cuit à la forte plume; vous la verserez toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc, & vous les mettrez à l'étuve.

Prunes de mirabelle pour garder. Prenez de ces prunes qui soient d'un jaune clair, presque mûres; ôtez le noyau, si vous voulez; passez-les à l'eau bouillante, & qu'elles ne fassent que frémir; il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraî-

che; si elles sont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du sucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le sucre à la plume; mettez-y les prunes, après les avoir fait égoutter, pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez soin de les bien écumer, & de les mettre dans une terrine, pour les y laisser vingt-quatre heures; si elles sont à noyaux, vous les laisserez deux jours; après quoi, vous les ferez bien égoutter sur une passoire ou un tamis; mettez le syrop sur le feu, pour le faire réduire au grand perlé; alors vous y glisserez le fruit; & vous le ferez cuire jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé, que vous ôtez vos prunes du feu pour les bien écumer, & les mettre dans les pots. Il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec les noyaux, doivent conserver leurs queues.

Prunes de perdrigons blancs confits. Il faut les piquer d'une épingle, trois ou quatre coups à la queue, & quelques autres dans le corps, en divers endroits, afin que dans la suite elles ne se déchirent point, & que le sucre les pénétre mieux. Vous les jetterez à mesure dans de l'eau, puis vous ferez chauffer & bouillr de l'autre eau, où vous les glisserez; & quand eles commenceront à monter, vous les descendrez de dessus le feu, pour les laisser refroidir: vous les remettrez ensuite sur un petit feu pour les faite reverdir; & vous les couvrirez, en prenant garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendroient en marmelade. Quand vous verrez qu'elles seront bien vertes & un peu mollettes, vous les mettrez dans de l'eau fraîche; puis vous les égoutterez pour les mettre au petit sucre. Vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain, que vous les jetterez dans une poële pour les faire frémir sur le feu, en les remuant de tems en tems, pour empêcher qu'elles ne bouillent. Le jour suivant, vous les égoutterez sur la passoire ou sur des tamis; ensuite vous ferez prendre sept ou huit bouillons au syrop, & vous les glisserez dedans; après

que vous les aurez fait frémir, vous les ôterez de dessus le feu, & vous les laisserez jusqu'au lendemain, que vous donnerez au syrop quinze ou seize bouillons; & vous l'augmenterez de sucre, ou de syrop d'abricots, qui est le meilleur pour les empêcher de candir; ensorte que vos prunes baignent toujours également. Le jour d'après, faites cuire votre syrop à lissé, & le lendemain, entre le lissé & le perlé; & y ayant glissé votre fruit, faites-le frémir à chaque fois, & l'ôtez ensuite de dessus le feu. Pour la derniere fois, vous ferez cuire votre syrop à perlé; & vous y glisserez vos prunes; vous leur donnerez sept ou huit bouillons couverts; vous les écumerez & vous les dresserez, quand vous voudrez, pour les sécher à l'étuve. Il faut que votre perdrigon ne soit pas tout-à-fait mûr.

Prunes de perdrigons pelés. Ayez de grosses prunes; pelez-les, & pesez-en quatre livres; si elles sont fermes, vous les passerez deux ou trois bouillons à l'eau; ensuite il faut les mettre égoutter sur un tamis; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la plume, & vous y mettrez vos prunes, que vous ferez cuire cinq ou six bouillons : vous les ôterez du feu; & vous les laisserez reposer : deux heures après, vous ôterez les prunes avec une écumoire, que vous mettrez dans une terrine; ensuite vous ferez cuire le syrop un peu fort; vous le jetterez sur vos prunes; & vous les remettrez encore dessus le feu cuire quatre bouillons. Quand vous verrez que le syrop sera fait, vous les ôterez de dessus le feu; vous les laisserez refroidir, & vous les enfermerez dans des pots. Si les prunes étoient mûres, il ne les faudroit point passer à l'eau. Pour la cuisson du sucre, vous la mettrez à perlé; & pour les achever de cuire, vous ferez de même qu'à celles que vous aurez passées à l'eau.

Prunes de reine-claude pour provision. Prenez de belles prunes qui ne soient pas mûres; cependant vous les piquerez dans plusieurs endroits avec une

lardoire, ou quelque chose de semblable; vous les jetterez dans l'eau bouillante; quand elles commenceront à monter, il faut les retirer de dessus le feu, & les laisser refroidir dans la même eau jusqu'au lendemain, que vous les ferez reverdir toujours dans cette même eau, en les mettant sur un feu bien doux; vous aurez soin qu'elle ne bouille pas, & d'y regarder de tems en tems, en les prenant sur votre écumoire; vous les tâterez, pour sçavoir si elles commencent à fléchir sous les doigts, pour les retirer à mesure, & les jetter dans de l'eau fraîche; quand elles seront reverdies & bien rafraîchies, vous clarifierez votre sucre; si vous avez un cent de prunes, il faut dix livres de sucre; après avoir égoutté les prunes, mettez-les dans une terrine; versez dessus les deux tiers de votre sucre clarifié: il faut laisser les prunes dans le sucre, pendant vingt-quatre heures; après quoi, vous les jetterez sur une passoire ou un tamis; remettez le sucre sur le feu, & vous l'augmenterez du tiers de sucre clarifié, que vous avez gardé; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons: ensuite vous le remettrez sur les prunes, pour les laisser encore deux jours dans le sucre, que vous les remettrez sur un égouttoir, pour remettre le syrop sur le feu, & lui donner une douzaine de bouillons; vous le reverserez dans la terrine sur les prunes, en les laissant jusqu'au lendemain que vous les finirez. Il faut remettre le syrop sur le feu, pour le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé, que vous y mettrez les prunes, pour leur donner deux ou trois bouillons couverts; & ensuite vous les mettrez dans les pots. Le perdrigon se confit de la même façon, avec cette différence qu'il ne reverdit point, & qu'il faut le blanchir tout de suite.

Prunes de reine-claude. (*Ratafia de*) Il faut, pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussi-tôt qu'elles seront cueillies; choisir les plus grosses, les plus mûres

qu'il se pourra ; observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut: ayez soin de les bien essuyer, pour ôter le duvet qui les couvre : quand vos prunes seront essuyées, vous les ouvrirez, & vous en ôterez le noyau ; vous les écraserez dans un vase bien propre, où vous les laisserez seulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit, qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigrisse; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux, qui fait le mérite de ce ratafia. Ce tems passé, vous les ôterez ; vous les mettrez dans un linge bien propre, & vous en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu, vous y mettrez une suffisante quantité d'esprit-de-vin à la cannelle, pour tout assaisonnement, sans autre épice. Vous y mettrez de l'eau-de-vie; vous passerez le tout à la chausse ; & quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher, de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave, pour le faire reposer l'espace de six semaines.

Prunes en surtout. Faites cuire autant de livres de sucre au grand perlé, que vous employez de livres de prunes ; mettez-les dans le sucre, pour leur faire prendre deux bouillons ; ôtez les du feu pour leur donner le tems de jetter leur eau ; ensuite vous les remettez sur le feu pour les faire cuire, jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé ; mettez-les dans une terrine à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les ferez égoutter sur des feuilles de cuivre; prenez trois prunes ; ôtez le noyau à deux, & appliquez-les sur celle qui a le noyau ; il faut l'entourer de façon qu'elles ne paroissent n'en faire qu'une; roulez-les dans le sucre fin pour les remettre sur des feuilles de cuivre, que vous ferez sécher à l'étuve ; il faut les conserver dans un endroit sec, dans des boëtes garnies de papier blanc. Vous observerez de laisser la queue à celle qui reste avec le noyau.

Prunes. (*Marmelade de*) Si ce ſont des prunes qui quittent le noyau, vous l'ôterez, ſinon vous les paſſerez avec leurs noyaux à l'eau, ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient entiérement molles; enſuite vous les égouttez & les paſſez fortement au tamis. Vous deſſéchez votre marmelade ſur le feu, puis vous incorporez autant peſant de ſucre cuit à caſſé; & l'ayant fait frémir, vous l'empoterez & la poudrerez de ſucre.

Prunes. (*Pâte de*) Vous en pouvez tirer au ſec avec de la marmelade de prunes, où vous mettrez de nouveau ſucre cuit à la plume; ou bien, ayant préparé votre fruit, c'eſt-à-dire paſſé au tamis, & deſſéché, vous faites cuire du ſucre à caſſé, que vous y incorporez; vous faites enſuite frémir le tout, & dreſſez vos pâtes à l'ordinaire.

Prunes rouges. Vous prendrez des prunes, ſoit perdrigons rouges, diaprées, impériales, abricotées ou autres; vous les fendez comme des abricots, & vous leur ôtez le noyau. Si vous avez quatre livres de fruit, vous ferez clarifier quatre livres de ſucre; & vous mettrez l'un & l'autre dans une poële ſur le feu; & vous les remuerez de tems en en tems, de peur que vos prunes ne ſe dépouillent. Si elles venoient à bouillir après que vous les aurez fait frémir, retirez-les de deſſus le feu, & laiſſez-les refroidir; puis égouttez-les ſur une paſſoire ou étamine, & faites cuire le ſyrop à liſſé: gliſſez y votre fruit, & faites-lui prendre ſept à huit bouillons couverts, en écumant ſoigneuſement, auſſi-bien qu'après avoir ôté votre poële de deſſus le feu: vous mettrez vos prunes dans des terrines pour les faire paſſer la nuit à l'étuve; & le lendemain vous les égoutterez quand elles seront froides; & vous les dreſſerez pour les faire ſécher à l'étuve ſur des ardoiſes ou ſur des feuilles de fer-blanc.

Prunes tapées. Prenez des prunes de reine-claude preſque mûres, ou d'autres, pourvu qu'elles ſoient bonnes, & qu'elles quittent le noyau; faites-leur une inciſion du côté de la queue, pour faire ſortir

le noyau, en le pouſſant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau; mettez-les dans un ſucre clarifié; il en faut une demi-livre pour une livre de prunes; remettez-les ſur le feu avec le ſucre, pour les empêcher de bouillir: il faut qu'elles ne faſſent que frémir; enſuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous égoutterez le ſucre dans une poële pour le faire cuire au grand liſſé; remettez les prunes dans le ſucre, pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons couverts; il faut les écumer à meſure; remettez-les à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez de leur ſyrop, & les dreſſerez ſur le côté, ſur des grilles, pour les mettre ſécher à l'étuve; quand elles ſeront ſéches d'un côté, vous les retournerez de l'autre; elles s'applatiront d'elles-mêmes, ſans qu'il ſoit beſoin de les taper: vous les conſerverez dans un endroit ſec dans des boëtes garnies de papier blanc.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il eſt difficile de porter un jugement général des prunes: c'eſt un fruit dont certaines eſpeces, comme la reine-claude, la mirabelle, la prune de monſieur, ſont très-ſaines, & dont un plus grand nombre d'autres eſpeces ſont mal-faiſantes. Elles doivent encore paſſer pour ſalutaires ou nuiſibles, ſelon qu'elles ſont mûres ou non, ou paſſées. On peut regarder, comme bonnes, les prunes douces, ſucrées, aqueuſes; celles qui ſont âpres, acides ou paſſées incommodent; elles rendent le chyle viſqueux, les humeurs circulent difficilement, & deviennent facilement putrides; de-là cette multitude de maladies parmi le peuple pendant l'été & l'automne des années abondantes en prunes. Comme les pruniers chargent beaucoup, mais ne peuvent pas amener tout leur fruit à maturité, & que les vents en détachent beaucoup, les prunes qui tombent ſans être mûres, ou à demi-mûres, parce qu'elles contiennent des vers, ſe donnent à bon compte, & font une grande partie de la nourriture du peuple

pauvre. La difficulté d'être sûr si une prune est de bon acabit & à son point de maturité, & le petit nombre que l'on peut s'en permettre sans risque, doivent rendre fort circonspect & sobre sur l'usage de ce fruit crud ; tous les gens délicats s'en abstiendront soigneusement : ce même fruit cuit devient sain, & convient presque généralement.

PUITS D'AMOUR. Faites une pâte feuilletée très-fine ; laissez-la reposer quelques heures ; coupez cette pâte avec un moule ; mettez les morceaux les uns sur les autres, après les avoir frotté avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de chevalier ; faites-les cuire au four : étant cuits, remplissez-les de telles confitures que vous voudrez ; mettez la petite croix dessus ; glacez-les avec du sucre.

PURÉE : espece de jus ou de suc qu'on tire des pois & autres légumes farineux, pour nourrir & donner plus de corps aux potages.

[QUA]

QUARRELETS : poisson de mer, espece de plie, plus quarrée, & semée de taches roussâtres.

Quarrelets en casserole. Frottez de beurre le fond d'une tourtiere ; mettez vos quarrelets essuyés avec sel, poivre, basilic, persil, haché ciboules entieres, un verre de vin blanc. Faites fondre du beurre, & jettez par-dessus, avec du sel, poivre & muscade. panez ; faites cuire, feu dessus & dessous. Servez-les avec un coulis d'écrevisses, ou sauce blanche dessus.

Quarrelets au Parmesan. Prenez un beau quarelet, ou plusieurs ; coupez-les en deux ; mettez dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel. Faites cuire à grrnd feu. La sauce étant presque réduite, mettez-en un peu dans un plat ; saupoudrez vos quarrelets de Par-

meſan rapé ; arroſez du reſte de la ſauce , & remet-tez du Parmeſan. Faites glacer au four , & ſervez de belle couleur.

Quarrelets frits. Faites frire , & ſervez pour rôt ; ou ſervez avec un coulis roux , & un peu de moutarde.

Quarrelets grillés Coupez la tête, & un peu de la queue ; paſſez-les au beurre fondu. Salez , & les mettez ſur le gril à petit feu. Servez deſſus une ſauce aux anchois

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du quarrelet eſt legere , aſſez délicate , & facile à digérer. On peut la permettre aux perſonnes les plus délicates , & aux convaleſcens.

QUARTIERS : on ſert des quartiers de mouton , d'agneau , de veau , de différentes manieres ; celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Quartier d'agneau à la farce. Deſoſſez , & faites cuire à la braiſe. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole, avec de l'oſeille , du cerfeuil , des laitues bien hachées & égouttées , de bon beurre. Mouillez de bouillon , d'un peu de jus & coulis ; aſſaiſonnez de bon goût , & ſervez avec votre quartier d'agneau.

Quartier d'agneau à l'Angloiſe. (Voyez *Agneau.*)

Quartier d'agneau aux épinars. Prenez celui de derriere. Deſoſſez-le ; levez de la viande par filets. Paſſez-la avec beurre , perſil , ciboules , champignons hachés, pointe d'ail. Hachez-la enſuite avec graiſſe de bœuf & lard blanchi. Pilez le tout ; liez avec ſix jaunes doeufs ; farciſſez-en votre quartier ; couſez , & faites cuire dans une bonne braiſe , & ſervez avec un ragoût d'épinars. (Voyez *Epinars.*)

Quartier d'agneau aux petits pois. Farciſſez comme celui aux épinards, & mettez de même à la braiſe. Prenez un litron & demi de petits pois ; paſſez-les , & les mouillez de parties égales de jus & bouillon , avec un bouquet. Faites cuire ; & liez d'un coulis , peu de ſel.

Quartier d'agneau en ragoût Coupez en quatre ; lardez de moyen lard ; faites prendre couleur à la

casserole, & cuire avec bouillon, sel & poivre, cloux & champignons, bouquet garni. Servez avec un coulis de veau. (Voyez *Veau.*)

Quartier d'agneau glacé. Prenez celui de devant; piquez-le menu; faites blanchir, & le mettez ensuite à l'eau fraîche. Mettez-le ensuite à la casserole avec bon bouillon, bouquet de fines herbes, trois cloux, une tranche de jambon cuit. Passez le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace; & glacez-en votre quartier.

Quartier de mouton farci d'un salpicon. Farcissez le quartier de mouton avec la farce d'un salpicon. (Voyez *Salpicon.*) Panez-le, & le mettez au four. Servez de belle couleur.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne. Desossez un quartier de deriere, sauf le manche; ôtez-en la moitié de la viande. Passez-la avec persil, ciboules, champignons, gousse d'ail, le tout haché. Pilez ensuite de la graisse de bœuf, & lard blanchi. Mettez avec la viande sel & poivre, & six jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en le quartier de mouton; cousez, & faites-le cuire dans une bonne braise. Dégraissez, & servez avecune sauce à l'Itralienne.

Quartier de veau à la broche. Piquez-le du côté du rognon de menu lard. Bardez le reste. Enveloppez de feuilles de papier, & mettez à la broche; arrosez de tems en tems. Etant cuit, débardez-le; panez ce qui n'est pas piqué, & lui faites prendre couleur. Servez avec un jus de veau par-dessous, garni de marinade de poulets, ou de quartiers de poularde à la Tartare.

Quartier de veau mariné Piquez-le de gros lard; mettez-le dans un vaisseau de sa grandeur, avec sel, poivre, citron, oignon, ciboules, laurier & vinaigre, pendant trois ou quatre heures; mettez à la broche; enveloppez de tranches de jambon & bardes de lard, & papier par-dessus; arrosez-le avez du beurre& sa marinade. Quand il est cuit, panez-le; quand il a pris couleur, servez, & par-dessus une essence de jambon, ou garni de côtelettes de veau, ou frites, ou en fricandeaux.

QUEUES : eſpece de membre des quadrupedes, placé à l'extrémité de la croupe. Aux poiſſons & aux oiſeaux, il tient lieu de gouvernail pour ſe diriger dans l'air, ou dans l'eau; les volatiles peuvent abſolument s'en paſſer. Il eſt eſſentiel aux poiſſons. On apprête les queues de pluſieurs façons.

Queues d'agneau aux petits oignons, au Parmeſan. Echaudeés & blanchies, faites-les cuire dans une braiſe blanche. (Voyez *Braiſe blanche.*) Faites blanchir dans du bouillon, & cuire des petits oignons blancs. Mettez dans une caſſerole un peu de réduction, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Faites bouillir le tout. La ſauce étant réduite à moitié, mettez-y les oignons; & après quelques bouillons, retirez le tout. Mettez de cette ſauce dans un plat; rapez deſſus du Parmeſan; dreſſez-y vos queues entremêlées de petits oignons; mettez deſſus le reſte de la ſauce; rapez enſuite du Parmeſan; faites glacer au four de belle couleur, & ſervez chaud.

Queues d'agneau en aîlerons au gratin. Faites cuire les uns & les autres à une braiſe blanche; faites une farce de foies gras, pour faire le gratin; mettez-la ſur un plat, & par-deſſus vos queues entremêlées d'aîlerons & de petits oignons, & truffes dans les intervalles. Le gratin étant attaché, égouttez-en la graiſſe; ſervez chaud, avec une eſſence claire pardeſſus.

On les apprête encore comme les queues de mouton *frites*, & *farcies frites.*

Queues de bœuf à la braiſe, à différentes ſauces. Faites cuire comme la langue de bœuf à la braiſe, mais ſans légumes, & ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

Queues de bœuf en hochepot. Coupez-la par morceaux, & faites blanchir avec de bon bouillon, bouquet garni, peu de ſel. Faites cuire à petit feu cinq heures durant. A moitié de la cuiſſon, mettez oignons, carottes, panais, navets, choux, le tout blanchi : le tout étant cuit, dreſſez la viande avec

les légumes dans une terrine; dégraissez la sauce; mettez y un peu de coulis; faites réduire sur le feu; passez au tamis, & servez viande & légumes.

Queues de bœuf en terrine aux concombres. Faites cuire à la braise; égouttez, & dressez comme les précédentes, avec un ragoût de concombres.

Queues de bœuf en terrine aux lentillrs. Ceupez-les par morceaux, & les faites blanchir avec du petit lard par tranches. Faites cuire ensuite à la braise. Faites cuire d'autre côté un demi-litron de lentilles dans du bouillon. Faites suer une tranche de veau & jambon; & lorsqu'elles s'attacheront, mouillez les d'un peu de bouillon. Passez les lentilles à l'étamine, avec cette essence de veau & jambon. Assaisonnez votre coulis de bon goût; dégraissez vos queues; dressez-les dans une terrine avec le petit lard, votre coulis par-dessus.

Queues de bœuf en terrine aux navets. Faites-les cuire dans une bonne braise. Tournez des navets en façon d'olives, ou les coupez en dés. Mettez du lard fondu dans une casserole; passez-y vos navets; farinez en les remuant, jusquà ce qu'ils ayent pris couleur. Mettez-les égoutter; faites-les mitonner ensuite dans un coulis clair de veau & de jambon. Faites égoutter vos queues; dressez-les dans une terrine, & par-dessus, votre ragoût de navets.

Queue de bœuf grillée avec une remolade Coupez-la en quatre, & faites cuire à la braise, avec bouillon, racines, oignons, bouquet, cloux, pointe d'ail, sel, poivre & feuille de laurier. Cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus; panez, & trempez-la dans la graisse; repanez encore. Faites griller de belle couleur. Mettez à la casserole persil, ciboules, pointe d'ail, capres, anchois le tout haché menu, moutarde, sel & gros poivre; délayez avec huile & vinaigre. Mettez cette sauce dans une sauciere, & servez la queue de bœuf à part.

Queues de cochon de différente façons. On les échaude, ou on les flambe, & on les apprête des différentes manieres ci-dessus, ou on les fait cuire

dans une bonne braiſe. Quand elles ſont cuites ; on les pane, on les fait griller, & on les ſert avec une ſauce à *l'Eſpagnole*, ou à l'*Italienne* :) Voyez *Sauce* ;) ou enfin on les fait frire, & on les ſert garnies de perſil frit.

Queues de mouton à la Sainte-Menehoult. Foncez une marmite de bardes de lard, tranches de jambon & oignons ; metttez par-deſſus vos queues de mouton, & les couvrez d'autres tranches de veau & bardes de lard ; aſſaiſonnez de fines herbes & épices ; mettez cette marmite au four, ou ſur la braiſe ; tirez vos queues ; panez, & les faites griller ; ſervez avec une remolade.

Queues de mouton à l'échalotte. Faites cuire dans une bonne braiſe ; égouttez, & laiſſez refroidir ; trempez dans de l'œuf battu ; panez ; trempez enſuite dans la graiſſe ; repanez ; faites griller de belle couleur. Faites ſuer une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis ; faites bouillir cette ſauce une heure ; paſſez-la au tamis ; mettez-y enſuite de l'échalotte hachée menu, & ſervez vos queues avec cette ſauce.

Queues de mouton à l'oſeille. Faites blanchir, & cuire vos queues avec du bon bouillon, la moitié d'un citron coupé en tranches, ſel, poivre, bouquet. Hachez d'autre côté de l'oſeille ou de la laitue ; paſſez les avec une tranche de jambon & du beurre, bouquet de perſil, ciboules, ail, girofle. Mouillez de bon bouillon & deux cuillerées de coulis. Faites cuire ce ragoût ; dégraiſſez-le ; ôtez le bouquet & le jambon ; dreſſez vos queues, le ragoût chaud par-deſſus.

Queues de mouton au baſilic. Faites blanchir & cuire à la braiſe ; enveloppez-les d'une farce de volaille bien cuite, où il entre un peu de baſilic ; le reſte comme deſſus.

Queues de mouton au Parmeſan. Foncez une caſſerole de tranches de veau & bardes de lard. Rangez vos queues deſſus ; aſſaiſonnez de bon goût ; couvrez deſſus comme deſſous ; faites mitonner,

fèn deſſus & deſſous. Etant cuites, mettez-les dans une eſſence de jambon mitonner & refroidir. Dreſſez-les ſur un plat; rapez deſſus du Parmeſan. Faites-lui prendre couluur au four, ou ſous le couvercle d'une tourtiere; & ſervez chaud.

Queues de veau en hochepot. Comme aux queues de bœuf, ſi ce n'eſt qu'il faut mettre les légumes en même tems, parce que le veau eſt moins difficile à cuire.

Queues de mouton en terrine aux concombres. (Voyez *Queucs de bœuf.*)

Queues de mouton en terrine avec petit lard & choux. Foncez une caſſerole de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, ſel, poivre, épices, fines herbes, ciboules entieres, perſil haché, carottes & panais. Mettez vos queues de mouton blanchies en paquet; ficelez-les, & les empotez. Ficelez de même des cœurs de choux blanchis, & les arrangez avec les queues, & par-deſſus de petits morceaux de lard avec leur couenne; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & recouvrez de bardes & tranches de bœuf & veau. Faites cuire feu deſſus & deſſous. On peut y ajoûter une perdrix & un morceau de jambon. Le tout cuit, dreſſez les queues de mouton dans une terrine, des chôux en filets entr'elles, avec des tranches de petit lard, & ſur le tout une eſſence de jambon.

Queues de mouton en terrine anx navets. (Voyez *Queues de bœuf.*)

Queues de mouton farcies frites Faites cuire à la braiſe; égouttez enſuite, & les entourez d'une farce fine, telle que vous voudrez; trempez dans de l'œuf battu; panez, & faites frire. Le reſte comme deſſus.

Queues de mouton frites. Faites cuire comme deſſus. Egouttez, & trempez dans de l'œuf battu; panez de mie fine; faites frire au ſain-doux de belle couleur, & ſervez avec perſil frit.

Queues de mouton grillées avec une ſauce au jambon.

Faites cuire les queues comme à l'article précédent ; & griller ; & ſervez avec la même ſauce, mais ſans échalotte.

Queues de veau à la braiſe Cuites de cette ſorte, elles ſe ſervent avec différens ragoûts de légumes, tels qu'on juge à propos.

Queues de veau à la Sainte-Menehoult. (Voyez *Queues de mouton.*)

Queues de veau à la Tartare. Echaudées & blanchies, faites cuire à une bonne braiſe, avec bouillon, racines, oignons, bouquet de perſil, ail, girofle, poiſſon d'eau-de-vie, ſel & poivre. Egouttez, & laiſſez refroidir ; trempez-les dans l'huile ; panez ; faites griller de belle couleur, & ſervez avec une remolade.

Queues de veau en hâtereaux. Echaudez, & les faites cuire à une demi-braiſe ; levez-en la peau délicatement, & faites de la chair des filets de deux doigts de largeur, & de trois pouces de long. Etendez deſſus de la farce d'écreviſſes, ou autre ; roulez-les, quand ils ſont froids ; preſſez-y le jus de deux citrons pour les mariner ; ſaucez-les enſuite dans le beurre ou lard fondu, où vous aurez mis deux jaunes d'œufs, ſel, poivre & fines herbes ; panez, & mettez chaque hâtereau ſur une rôtie de pain. Faites prendre couleur au four, & ſervez avec une ſauce legere.

Queues de veau glacées. Echaudez-les, & les piquez. Faites cuire comme des fricandeaux. Glacez-les, & ſervez ſur un ragoût d'épinars, ou autre légume, ou une ſauce telle que vous voudrez.

QUINTESSENCE : on ſe ſert des quinteſſences, pour parfumer les huiles, ou eſſence pour les cheveux, pour chaſſer les mauvaiſes odeurs, pour faire des eaux d'odeur, & pour les liqueurs de goût. On ſe ſert de toutes les quinteſſences de cette façon : on met dans l'alambic, au lieu des fleurs ou des fruits, un certain nombre de gouttes de quinteſſence, ainſi qu'il eſt porté par les recettes ; on les diſtille comme le fruit, à l'eau & à l'eau-

de-vie; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le syrop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu dedans: on les passe à la chausse; & les mêlanges étant clarifiés, les liqueurs sont faites.

Quintessence. Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la qualité du bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignons & de carottes, & panais, oignon piqué de girofle, un poulet en quatre, quelques champignons, gousse d'ail, & autres ingrédiens. Ajoûtez-y un peu de bouillon; couvrez bien la casserole; faites suer le tout, d'abord à un feu vif, & ensuite sur des cendres chaudes, en augmentant le feu peu-à-peu. Quand le tout est prêt de s'attacher, mouillez-le avec de très-bon bouillon; faites cuire doucement; que le tout soit moëlleux, & ait du corps, sans être salé.

[RAG]

RABLE: partie charnue des deux côtés de l'échine, entre le train de derriere & celui de devant du léivre & du lapin, la plus délicate, & qu'on sert de préférence.

RACINE: organe par lequel les plantes tirent leur nourriture de la terre. Quelques racines, & particuliérement celles que nous employons en cuisine, sont la partie la plus succulente de la plante. Nous avons donné & donnerons à leurs articles respectifs les différentes mauieres de les employer.

RAGOUT: maniere d'apprêter les différentes substances dont nous nous nourrissons. Comme ce sont ces substances qui leur donnent leurs dénomination différentes, c'est aux noms de chacune d'elles que nous renvoyons.

Tous les ragoûts sont, ou entrées, ou garnitures d'entrées.

RAIE : poiſſon de mer d'une figure hideuſe, viſqueux, difficile à digérer, cependant d'un goût qui le fait rechercher.

Raie à la Sainte-Menehout. Prenez un demi-ſeptier de lait, ſel & poivre, beurre manié de farine, deux oignons en tranches, une racine de perſil, un bouquet; quelques cloux, une pointe d'ail, une feuille de laurier; tournez le tout dans la caſſerolle, juſqu'à ce qu'il bouille. Mettez-y des filets de raie, & les y faites cuire à petit feu. Tirez-les enſuite; panez-les, trempez-les dans du beure fondu; & les repanez. Faites griller & ſervez avec une remolade. (Voyez *Remolade.*)

Raie à la ſauce aux capres. Otez l'amer du foie; lavez & faites cuire votre raie, avec ſel & poivre, & ciboules. Epluchez-la & la mettez enſuite chauffer avec un peu de bouillon de ſa cuiſſon; & ſervez avec une ſauce aux capres. (Voyez ſauce.)

Raie à la ſauce de ſon foie. Cuite & épluchée, écraſez de ſon foie : paſſez-le avec perſil, ciboules, pointe, d'ail ſel & poivre, une pincée de farine, quelques capres hachées, filet de vinaigre, du beure, une cuillerée d'eau; faites lier cette ſauce ſur le feu, & ſervez avec la raie.

Raie à la ſauce robert. Faites cuire dans l'eau, avec ciboules; ſel & vinaigre, épluchez, & ſervez avec ladite ſauce. (Voyez *Sauce-robert.*)

Raie au beurre-roux. Faites cuire, & épluchez comme deſſus; mettez deſſus du beurre roux avec perſil frit.

Raie en ragoût. Lavez-la bien & la faites cuire dans une caſſerolle, avec verjus, ſel & poivre, oignon piqué de girofle : quand elle eſt cuite, laiſſez-lui prendre ſel dans ſon bouillon; levez la peau, épluchez-là; ſervez avec une ſauce rouſſe, un filet de vinaigre & perſil; paſſez au beurre roux.

Raies frites. Levez la peau; coupez-les en filets ſans ôter les arrêtes; faites-les mariner, avec ſel & poivre, cloux, ail, tranches d'oignons, perſil, ciboules,

ciboules, beurre manié d'un peu de farine, vinaigre & fines herbes. Faites tiédir cette marinade pour que le beurre fonde, & y laissez vos filets environ quatre heures; retirez-les ; essuyez ; farinez, & les faites frire de belle couleur ; servez avec persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La raie fraîche d'une bonne qualité, & bien cuite, est un aliment de bon goût, assez facile à digérer, & nourrissant ; il convient à tous ceux qui n'ont pas l'estomac trop affoibli.

RAIFORT : (Voyez *Rave.*)

RAIPONCE : petite racine de la grosseur & de la longueur du petit doigt, blanche & de bon goût, qu'on emploie dans les salades d'hyver.

RALE : oiseau de la grosseur du pigeon ; il y en a de deux sortes ; le râle de genêt & le râle d'eau. Tous d'eux s'apprêtent & se servent comme les canards.

RAMEQUINS : espece de pâtisserie qu'on fait avec une pâte à la royale, faite avec demi-verre d'eau, peu de beure & de sel qu'on fait bouillir dans une casserolle : on y met ensuite de la farine qu'on remue jusqu'à ce qu'elle se détache. Alors on l'ôte de dessus le feu. On pile un peu de persil dans un mortier : on y met la pâte avec un fromage de marrolles, ou autre, bien nettoyé & bien gras. On pile le tout avec quatre ou cinq œufs frais, un peu de poivre. On fonce ensuite des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince : on y dresse la pâte de ramequins en petits choux qu'on fait cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

RAMIER : pigeon sauvage, qui perche. Il s'accommode comme le pigeon. (Voyez *Pigeon.*)

RATAFIA. Voyez *Abricots*, *Anis*, *Cassis*, *Cerises*, *Coings*, *Genievre*, *Muscats*, *Noix*, *Oranges*, *Prunes de Reine-claude*, *Rose*, *Ves-pe-tro.*

RATAFIA : le ratafia est une liqueur d'un très-grand usage. Il n'y a personne qui ne le sçache, ou qui ne croie le sçavoir faire, particuliérement

celui au fruit rouge. Il faut, en premier lieu, ſçavoir de quel fruit on ſe ſert pour faire le ratafia rouge: tous les fruits rouges ſont propres à en faire ; la groſſe & la petite ceriſe ; la guigne noire ; la meriſe ; la fraiſe ; la framboiſe ; la groſeille & la mûre. Il y a du ratafia de trois ſortes ; le fin, le ſec & le commun ; & tous les trois ſe tirent des fruits rouges ci-deſſus. Vous ôterez la queue de la ceriſe, des fraiſes & framboiſes ; vous les écraſerez ; & vous les laiſſerez infuſer, pour donner lieu à la couleur, qui eſt dans la peau de la ceriſe, de ſe décharger dans le jus : deux ou trois heures ſuffiſent pour cette infuſion, ou tout au plus l'eſpace du ſoir au matin. Cette infuſion ſuffiſamment faite, vous en tirere le jus par expreſſion ; vous mettrez à proportion du jus que vous aurez tiré, une ſuffiſante quantité de ſucre : vous le paſſerez à la chauſſe ; & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon eſt d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie, que vous ſeriez obligé de mettre, ſi vous la mettiez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & diminueroit ſa force : le paſſage à la chauſſe la diminueroit auſſi.

RATON : eſpece de pâtiſſerie. Faites une pâte mollette & bien liée, avec un litron de farine, un quarteron de beurre frais, demi once de ſel, demi-ſeptier d'eau tiéde. Faites de petites abaiſſes de cette pâte ſur du papier beurré ; faites-leur un bord, & les rempliſſez de la farce ſuivante.

Mettez du lait dans un poëlon ſur le feu : on caſſe d'abord quelques œufs, & on y délaie de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorſqu'elle eſt bien délayée, on y caſſe encore d'autres œufs, un à un. Le tout étant bien mêlangé, verſez-le dans le lait, & remuez avec une cuillere ; faites cuire à feu clair, en remuant toujours. Mêlez du beurre frais à cette farce ; quand elle eſt cuite, garniſſez-en vos ratons ; faites cuire au four, & ſervez avec du ſucre en poudre.

Raton. (*Autre*) Délayez trois ou quatre cuillerées de farine, ou de riz dans du lait; faites-en une eſpece de bouillie; ajoûtez-y un macaron ou maſſepain, avec une cuillerée d'amandes, le tout bien pilé; faites fondre dans une tourtiere la groſſeur d'un œuf de beurre frais. Quand il ſera roux, verſez-y votre crême. Laiſſez cuire doucement ſur un feu médiocre, ſans couvrir; & lorſqu'il aura pris couleur, & qu'il ſera riſſolé d'un côté, retournez-le de l'autre. Poudrez de ſucre, & ſervez chaud.

Raton de mouton. Coupez des noix de mouton par tranches; applatiſſez-les; aſſaiſonnez de ſel, poivre, épices & fines herbes, perſil, ciboules, pointe d'ail, de tout un peu. Un verre d'huile, un jus de citron; laiſſez mariner le tout deux heures. Etendez vos noix; couvrez-les d'une farce de volaille; roulez-les une à une; embrochez-les dans une petite broche, ayant ſoin d'attacher des bardes de lard des deux côtés, pour que la farce ne ſorte point. En rôtiſſant, arroſez-les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc. Servez-les avec leur dégout, un peu de jus & de coulis. Dégraiſſez cette ſauce, ou ſervez avec une ſauce *à l'Italienne.*

On peut les ſervir rôtis, & piqués de menu lard, ou en fricandeaux, & glacés.

RAVE : on en diſtingue de pluſieurs ſortes; ſçavoir, celle qu'on appelle communément rave, ou *petite rave*; le grand & le petit *raifort*, & autres. On ne mange guère de ces trois eſpeces, que celle qu'on appelle *raves* & *radis*. Le printems eſt le tems où elles ſont meilleures: il faut les choiſir tendres, bien nourries & faciles à rompre. Lorſqu'il fait chaud, elles deviennent trop piquantes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La rave eſt ſtomachique, apéritive, anti-ſcorbutique; mais comme elle ſe mange crue, elle ne convient qu'aux bons eſtomacs, & à ceux qui la mâchent bien.

REDUCTION : se dit, en cuisine, de jus & bouillon, qu'on fait réduire par le feu à une moindre quantité, pour leur donner plus de force qu'ils n'en auroient par eux-mêmes.

RÉMOULADE : sauce composée d'anchois, de capres hachées, persil & ciboules hachés à part; le tout passé avec bon jus, une goutte d'huile, gousse d'ail, & assaisonnement ordinaire.

RÉGLISSE : la racine de cette plante est assez connue, par l'usage que l'on en fait pour les tisanes. On l'emploie à l'office, pour faire des pastilles & des pâtes pour le rhume.

Réglisse. (*Pâte de*) Ayez une demi livre de réglisse verte, que vous ratissez & concassez par petits morceaux; mettez-la dans une cafetiere avec de l'eau, deux pommes de reinette, une poignée d'orge; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que l'orge soit cuite, & qu'il ne reste qu'environ un demi-septier d'eau; passez le tout dans un tamis, en pressant fort avec une spatule, pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez; faites fondre dans cette décoction une once de gomme adraganth: lorsqu'elle sera fondue, mettez-y une demi livre de sucre clarifié; & vous mettez le tout ensemble sur un moyen feu, pour le faire dessécher en le remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce que votre pâte ne se colle plus après les doigts; & vous la dresserez sur des feuilles de cuivre, frotées legérement d'huile; ensuite vous la couperez de la longueur du doigt, & de la largeur d'un demi-doigt, pour la mettre sécher à l'étuve.

Reglisse. (*Jus de*) Il faut prendre une bonne quantité de réglisse verte, la ratisser & la concasser avec un marteau, ensuite la faire bouillir dans de l'eau, pendant un bon quart d'heure : vous retirez cette eau, & vous la mettez dans une terrine; vous en remettez d'autre avec la même réglisse, en la faisant bouillir encore, pour achever d'en tirer le suc. Quand cela a encore bouilli un bon quart d'heure, vous jettez la réglisse & les deux eaux, dans lesquelles

la régliſſe a bouilli ; vous mêlez le tout enſemble ; vous la faites rebouillir juſqu'à ce que toute l'humidité de l'eau ſoit évaporée, & qu'il reſte au fond un ſuc épais. Vous en prenez une once ; vous la mettez dans un mortier ; & vous en faites une pâte avec du ſucre candi en poudre ; vous y ajoûterez de la gomme adraganth, trempée dans de l'eau de ſcabieuſe ; vous en ferez des rouleaux, que vous mettrez ſécher à l'étuve.

RIBLETTE : ragoût qu'on prépare ſur le gril d'une tranche déliée de viande, ſoit bœuf, veau, porc, ou autre, qu'on aſſaiſonne de ſel & poivre : on les apprête comme les côtelettes. (Voyez *Côtelettes.*)

Riblette au lard : eſpece d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez *Omelette.*)

RIS DE VEAU : morceau fort délicat, qui ſe prend à la gorge du veau, tenant par une de ſes extrémités à la partie ſupérieure de la poitrine de l'animal. Ils entrent dans les meilleurs ragoûts. On en fait des plats particuliers, pour hors d'œuvre, entrées ou entremets.

Ris de veau à la poële. Paſſez-les avec lard fondu, perſil, ciboules, champignons, pointe d'ail ; foncez une caſſerole de veau & jambon, le ris par-deſſus, avec le lard fondu ; ajoûtez des fines herbes, ſel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braiſe. Dégraiſſez la ſauce ; mettez-y du coulis, paſſez-la au tamis. Faites-y réchauffer vos ris, & ſervez avec un jus de citron.

Ris de veau à la Saint-Cloud. Faites-les blanchir ; farciſſez chaque morceau de blanc de poularde, graiſſe de veau, lard rapé, ſel, poivre, fines herbes, ſix jaunes d'œufs, le tout bien haché & mêlé. Faites cuire avec tranches de veau & jambon ; mouillez de bouillon, un peu de réduction & un verre de vin de Champagne. Quand ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis. Faites-la réduire en glace. Faites-y glacer les ris de veau ; mettez un peu de

coulis, pour détacher ce qui tient à la casserole. Repassez cette sauce au tamis; mettez-y un peu de citron, & servez cette sauce sous vos ris de veau.

Ris de veau aux écrevisses. Farcissez, & faites cuire comme dessus. Servez avec un ragoût d'écrevisses.

Ris de veau aux fines herbes. Foncez une tourtiere de bardes de lard, & tranches minces de veau, sel, poivre, épices, fines herbes, tranches d'oignons, persil haché, ciboules entieres; vos ris blanchis, arrangez-les avec même assaisonnement dessus que dessous. Faites cuire, feu dessus & dessous. Etant cuits, ôtez les bardes de lard & le veau. Panez les ris de veau; faites-leur prendre une belle couleur. Hachez menu une truffe verte; faites-la mitonner dans une casserole, avec du coulis clair de veau & jambon, & un peu d'essence de jambon; mettez cette sauce dans un plat, & arrangez vos ris bien égouttés.

Ris de veau aux huitres. Comme dessus; servez un ragoût d'huitres.

Ris de veau aux petits œufs. Faites cuire comme dessus; ajoûtez à la braise un jus de citron. Faites blanchir de petits œufs épluchés; faites cuire des crêtes dans un blanc de farine, avec bouillon & moitié d'un citron en tranches; essuyez, & servez-les avec les petits œufs autour des ris; & mettez par-dessus de l'essence, avec un jus de citron.

Ris de veau aux truffes à l'Italienne. Faites blanchir, & mettez à l'eau froide & mariner avec sel & gros poivre, fines herbes hachées, huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Mettez les ris dessus avec la marinade. Couvrez de bardes de lard; faites cuire comme à la braise. Passez à l'huile des truffes hachées. Mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction. Faites cuire à petit feu. Passez la sauce. Mettez-y un peu de coulis, & servez chaud.

Ris de veau en fricandeaux. On les fait bien blanchir, & on les met à l'eau froide, piqués de menu lard; on les passe à la casserole, le lard en

deſſous, avec une cuillerée de bouillon clair, & on les fait cuire avec l'aſſaiſonnement convenable. Le bouillon étant réduit, & les ris colorés, dreſſez-les; dégraiſſez la ſauce; mouillez ce qui s'eſt attaché de bouillon & jus de veau; paſſez le tout au tamis, & le mettez ſur les ris, avec du poivre concaſſé; ſervez chaud.

Ris de vean farcis à la Dauphine. Choiſiſſez les plus gros; fendez-les par le côté, & les farciſſez d'une farce fine de volailles; & faites cuire à une braiſe blanche comme ceux *aux fines herbes.* Farciſſez des crêtes de la même farce; paſſez-les au lard fondu, avec de petits champignons, truffes vertes, tranches d'oignons, bouquet, ſel & poivre; dégraiſſez ce ragoût; liez-le d'un coulis de veau & jambon; dreſſez vos ris; faites autour un cordon des crêtes, & verſez par-deſſus le reſte du ragoût.

Ris de veau marinés frits. Coupez-les en quatre; faites blanchir & mariner avec tranches d'oignons, ciboules entieres, laurier, ſel, poivre, cloux, jus de citron pendant deux heures; eſſuyez-les, & les trempez dans une pâte claire. Faites frire au ſaindoux chaud. Servez coloré avec perſil frit.

Ris de veau ptqués à la broche. Piquez-les de menu lard; paſſez-les dans une brochette; faites cuire; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, on les ſert avec du jus, ou eſſence de jambon.

Ris de veau. (Ragoût de) Faites-les blanchir à l'eau bouillante; mettez enſuite à l'eau froide; eſſuyez; paſſez avec lard fondu, bouquet, ſel & poivre, petits champignons & mouſſerons, truffes: étant paſſés, mouillez de jus, & laiſſez cuire à petit feu. Dégraiſſez enſuite; liez d'un coulis de veau & jambon; ſervez ſeul pour entremets. On s'en ſert pour toutes ſortes d'entrées à la braiſe.

Le ragoût de ris d'agneau ſe fait comme celui-ci.

Ris de veau. (Tourte de) Faites blanchir; mettez à l'eau froide, & eſſuyez; faites une abaiſſe de demi-feuilletage; foncez-en une tourtiere; faites

dessus un lit de lard rapé ; assaisonnez de sel, poivre, épices, un peu de fines herbes ; dressez les ris, & mettez entre des petits champignons, truffes & mousserons ; assaisonnez dessus comme dessous, & couvrez de tranches de veau, bardes de lard & beurre frais ; couvrez d'une seconde abaisse ; soudez, dorez & mettez au four. Découvrez & dégraissez, quand elle sera cuite, ôtez-en le veau & les bardes ; ajoûtez de l'essence de jambon, & servez.

RISSOLE : sorte de pâtisserie qu'on sert pour hors d'œuvre, entremêts ou garnitures.

Rissoles d'abricots. Faites une sorte de pâte brisée avec farine fine, du beurre, eau de fleurs dorange, écorce de citron rapée, une pincée de sel, & de l'eau. Formez-en de petites abaisses ; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots ; dorez & faites frire au sain-doux ; glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Rissoles de champignons & mousserons. Faites un ragoût de champignons & mousserons coupés en dés ; dégraissez & le faites lier ; mettez-y jus de citron, & laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée ; mettez entre deux un peu de votre ragoût ; soudez-les & faites frire au sain-doux. Servez glacés comme dessus.

Rissole de chocolat. Sur des abaisses de pâte ci-dessus, mettez un peu de crême pâtissiere, où vous aurez rapé suffisamment de chocolat, pour qu'elle en ait le goût. Faites frire ; glacez comme dessus.

On en fait de caffé, de safran, de crême, de riz, d'amandes, pistaches, avelines, & de toutes sortes de fruits.

Rissoles de tettines de veau. Faites blanchir des tettines ; coupez-les en morceaux ; & entre deux morceaux, arrangez de la farce fine ; soudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte legere, & faites frire.

Rissoles d'épinars. Pilez des épinars cuits dans

un mortier avec du beurre frais, écorce de citron, quelques biſcuits d'amandes ameres, ſucre, eau de fleurs d'oranges, dont vous farcirez vos riſſoles. Le reſte, comme deſſus.

Riſſoles en gras. Ayez un hachis frit de volailles bien aſſaiſonné, lié avec mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, bien pilés dans un mortier; mettez ſur chaque abaiſſe la groſſeur d'une noix de cette farce; & finiſſez comme deſſus.

Riſſoles en maigre: ne diffèrent qu'en ce que le hachis eſt de poiſſon, & qu'on les fait frire à l'huile fine.

Riſſoles glacées à la moëlle. Ayez de crême pâtiſſiere comme deux œufs, un quarteron de moëlle, fleurs d'oranges; grillez du ſucre, un peu de crême, quelques biſcuits d'amandes ameres; pilez le tout. Le ſurplus, comme il a été dit.

RISSOLETTES: mettez une bonne farce de viandes quelconques, ou de volailles ſur de petites rôties de pain; panez & faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere.

RIZ: graine très-commune, & d'un grand uſage. On en recueille en Dauphiné: le meilleur que nous employons en France, nous vient du Piémont, ou d'Eſpagne.

Riz à la chanceliere Choiſiſſez le plus beau riz; épluchez & lavez dans pluſieurs eaux tiédes; égouttez, & faites ſécher ſur le feu. Mouillez de lait pour le faire cuire; mettez enſuite une poignée de ſucre ſur un plat; verſez-y votre riz, qui ne doit pas être épais; mêlangez bien; poudrez de ſucre fin par-deſſus, & de cannelle en poudre. Faites prendre couleur au four, ou avec la pelle.

Riz au blanc en gras. Lavez & faites cuire avec de bon bouillon peu coloré, & un morceau de lard. Quand il eſt cuit, mettez-y du coulis blanc.

Riz au caramel. Faites crever avec un peu d'eau;

mouillez de lait bouilli & chaud; mettez-y du sel & un peu de sucre. Quand il est cuit un peu épais, mettez de l'eau dans un plat avec du sucre que vous ferez réduire au caramel. Quand il sera de couleur de cannelle, versez-y votre riz; pendant que le caramel est chaud; étendez le caramel dessus, comme pour une crême brûlée.

Riz au lait. Lavez bien, & faites crever à petit feu; mettez-y ensuite du lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il soit cuit, ni trop clair, ni trop épais. Assaisonnez de sel & de sucre.

Riz en maigre. Préparez comme dessus; faites-le cuire dans du bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, eau de pois, sans qu'aucune racine ou légume domine; du beurre, jus d'oignons. Faites cuire à petit feu pendant trois heures; assaisonnez de bon goût, & servez ni trop clair, ni trop épais. Si vous voulez le servir au blanc, au lieu de jus d'oignons, délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon; faites lier sur le feu, & mettez cette liaison chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz, on fait cuire le riz dans le bouillon du chapon, & on sert le chapon sur le riz.

Riz (Crême de) soufflée. Prenez deux cuillerées de farine de riz; délayez-la petit-à-petit avec du lait ou de la crême; mouillez-la ensuite comme pour faire une bouillie; mettez-y du sucre & de la cannelle en bâtons, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange; faites cuire une heure, toujours la remuant. Passez à l'étamine & pressez fortement, & y mettez six blancs d'œufs fouettés; mêlez bien le tout; versez-le dans un plat, & mettez au four, pour lui faire prendre couleur. Glacez avec du sucre, & la pelle rouge.

Riz (Potage au) en gras. Prenez-en demi-livre; épluchez & lavez à plusieurs eaux tiédes; faites blanchir & égoutter sur un tamis; faites cuire avec de bon bouillon & du lard à petit feu. Quand il est cuit, mettez-y encore du bouillon; & délayez

bien, pour qu'il n'y ait point de grumeaux. Remettez encore du bouillon & du jus, pour qu'il soit de belle couleur & un peu clair.

Observation médecinale.

Le riz est une substance adoucissante, nourrissante, facile à digerer, & très-saine. On peut la donner aux personnes dont l'estomac est le plus affoibli, avec cette différence, qu'il ne doit pas être aussi épais, qu'il convient de le donner à tout le monde. Les personnes sujettes aux dartres, démangeaisons, rhumatismes, gouttes, coliques, toux, doivent en faire un usage fréquent; cet aliment étant propre à diminuer leurs maux, & à les rendre moins fréquens.

ROCAMBOLE: plante bulbeuse de la nature de l'ail. On l'appelle communément *échalotte d'Espagne.*

ROGNONS *ou* Reins: corps glanduleux, de substance solide & compacte, qui sert à filtrer les sérosités du sang.

Rognons de bœuf à la poële. Emincez, & passez à la poële avec persil, ciboules, échalottes, poivre, sel. Etant cuits, ôtez ce rognon; ajoûtez à la sauce un verre de vin, un peu d'eau. Faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec verjus.

Rognons de bœuf à l'oignon. Passez de l'oignon au beurre: lorsqu'il sera à moitié cuit, mettez-y le rognon coupé mince; assaisonnez de sel, poivre, & laissez cuire en son jus. En finissant, mettez un filet de vinaigre, ou de la moutarde.

Rognons de bœuf grillés. Fendez-les en deux; paussez-les dans un peu de beurre ou graisse, avec sel, poivre, persil, ciboules. Panez-les & faites gtiller à feu doux; servez avec telle sauce que vous voudrez.

Rognons de mouton à la broche. Blanchissez-les, & les dèpouillez de la pellicule qui les couvre; piquez de menu lard; mettez à la broche, & servez comme des alouettes.

Rognons de mouton aux concombres. Faites-les

cuire avec des bardes de lard, & quand ils ſont refroidis, émincez-les, & les mettez dans un ragoût de concombres, au roux ou à la Bechamel.

Rognons de mouton en ragoût. Faites blanchir; piquez de gros lard; paſſez à la poële avec beurre fin, perſil, ciboules; empotez les après avec bon bouillon, ſel & poivre, cloux, champignons, morilles, palais de bœuf, marrons, bouquet, & du coulis de bœuf: étant cuits, ſervez pour entremets.

Rognons de mouton glacés. Piquez d'un lard très-fin; enfilez dans des brochettes; enveloppez d'un papier beurré: étant cuits, ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole ou autre.

Rognons de mouton marinés. Fendez-les en deux; ſans ſéparer les moitiés, & faites mariner avec huile, perſil, ciboules, pointe d'ail, le tout haché très-fin, thym, laurier, baſilic, ſel & épices. Quand ils auront pris la marinade, panez; faites griller en les arroſant de la marinade, & ſervez avec une ſauce à l'échalotte.

Rognons de mouton ſur le gril. Ouvrez-les par le milieu, enfilés dans des brochettes; aſſaiſonnez de ſel & poivre. Faites griller, & ſervez avec une ſauce à l'échalotte.

Rognons de veau. On l'emploie ordinairement en omelette, quand on le détache de la longe. On en fait auſſi des rôties, (voyez *Rôties;*) ou on les ſert grillés avec une ſauce piquante. On met auſſi des rognons de coq dans les ragoûts.

ROMARIN: plante aromatique, d'un goût âcre, d'une odeur forte. On en emploie quelquefois un peu avec les autres plantes odorantes.

ROSE: cette fleur, qui eſt très-commune, & qui vient preſque dans tous les jardins, fleurit en Mai & Juin. Le ſuc des roſes eſt bon, à ce que l'on prétend, pour l'épanchement de bile, & les oppilations de l'eſtomac & du foie, comme auſſi pour les fiévres tierces. La conſerve eſt eſtimée bonne pour les crachemens de ſang: la racine du roſier,

mise en poudre, & prise dans du vin, avec quelques eaux cordiales, est un bon remede contre la morsure des chiens enragés.

Roses. (*Conserve de*) Vous prendrez demi-once de roses blanches, que vous couperez bien menu avec un couteau : vous ferez cuire une livre de sucre à la plume : il faut les descendre de dessus le feu, & les remuer cinq ou six tours, puis y mettre les roses blanches ; les remuer encore deux ou trois tours, & dresser votre conserve.

Rose. (*Eau de*) Prenez des roses fraîchement cueillies ; n'en prenez que les feuilles : si vous en avez une livre, vous ferez tiédir une pinte d'eau, que vous mettrez dans un pot bien couvert avec les roses, pour les laisser infuser jusqu'au lendemain, que vous mettrez le tout dans un alambic, pour les faire distiller.

Roses. (*Essence de*) Ayez une grosse bouteille de verre à large goulot ; mettez-y dans le fond une couche de feuilles de roses, ensuite une couche de sucre fin par-dessus ; vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin, en finissant par le sucre ; sur une demi-livre de roses, il faut une livre & demie de sucre ; lorsque vous avez fini, vous bouchez bien la cruche, avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé ; mettez cette bouteille, pendant trois jours, au soleil ; le sucre étant bien fondu, il faut passer l'essence de roses dans un tamis fin, sans la presser, & la conserver dans une bouteille bien bouchée ; elle vous servira à donner un goût de roses à ce que vous jugerez à propos.

Roses. (*Glace de*) Prenez de l'essence de roses, comme la précédente, que vous mêlez avec de l'eau & du sucre ; si vous êtes dans la saison des fleurs, vous en prenez deux bonnes pincées, que vous pilez très-fin ; & vous les délayez dans une pinte d'eau ; mettez-y une demi-livre de sucre ; laissez infuser une demi-heure ; passez le tout au tamis pour le mettre dans une salbotiere, & le faire prendre à la glace.

Roſes. (*Ratafia de*) Mettez dans une cruche une demi-livre de roſes blanches, avec une pinte d'eau tiéde & très-claire; faites-les infuſer deux fois vingt-quatre heures au ſoleil, enſuite vous paſſerez cette eau dans un tamis bien ſerré; & mettez autant d'eau-de-vie que vouz avez d'eau de roſes : ſur deux pintes de cette liqueur, vous mettrez une livre de ſucre clarifié, avec un gros de cannelle & autant de coriandre; bouchez bien la cruche, & mettez-la au ſoleil cinq ou ſix heures; enſuite vous paſſerez ce ratafia à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair.

ROSSOLI : vous prendrez des roſes muſquées; un peu de lys, du jaſmin d'Eſpagne, de la fleur d'orange, de la cannelle & du clou de girofle; le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs chapitres. Quand vous aurez bien choiſi, ſelon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, ſelon les qualités preſcrites dans la recette, avec de l'eau; & vous diſtillerez ces matieres avec de l'eau ſimple, ſur un feu tant ſoit peu vif: quand cette recette ſera diſtillée, vous ferez fondre du ſucre dans cette diſtillation; & quand il ſera fondu, vous verſerez dans ce ſyrop diſtillé de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin, ſelon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoiſi. (Voyez pour cela l'article *Couleurs.*) Enſuite vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe; & lorſqu'elle ſera clarifiée, elle ſera faite.

ROT : viande cuite à la broche. C'eſt ordinairement le ſecond ſervice des tables réglées. La viande de boucherie, les piéces de venaiſon ſont le gros rôt. Le petit rôt, c'eſt la volaille, le gibier & les petits pieds. On ne peut marquer à point le degré de cuiſſon, l'œil, la nature & la groſſeur des viandes, avec un peu de jugement, aſſignent la meſure.

RÔT.

A

AGNEAU (Quartier d') rôti.
Albrant. Voyez *Canard.*
Alose au court-bouillon rôtie.
Alouettes rôties.
Aloyau à la broche.
Anguille rôtie.

B

BARBUE au court-bouillon.
Beccasse à la broche.
Beccassines rôties.
Bec-figues rôtis.
Biche rôtie.
Brochet au court-bouillon en filets frits.
Brocheton Voyez *Brochet.*

C

CAILLES rôties.
Cailletaux rôtis.
Canards rôtis.
Canettes rôties.
Canetons de Rouen, rôtis.
Carpe au court-bouillon frite.
Carpe en filets frits.
Cerf rôti.
Chapon à la broche.
Chevreau (Quartier de) rôti.
Chevreuil (Quartier de) rôti.
Cochon de lait à la broche.
Coq de bruyeres, rôti.
Coq-vierge rôti.

D

DAIM à la broche.
Daim à la broche avec une poivrade.
Dindes, *Dindons*, *Dindonneaux* rôtis.

E

ECLANCHE rôtie.
Eperlans (Filets frits d').
Esturgvon au court-bouillon.

F

FAISANS & *Faisandeaux* rôtis.
Faon (Longe de) rôti.
Tous filets frits de poissons.

G

GIGOT rôti. Voyez *Eclanche.*
Goujons frits.
Grives rôtles.

L

LANGOUSTE au court-bouillon.
Lapins rôtis.
Levraut rôti
Liévre rôti.
Limandes frites.
Longe de veau rôtie.
Longe de veau au court-bouillon.
Loches frites.
Lottes frites.

M

MACREUSES rôties.
Mauviettes rôties.
Merlans frits.
Filets frits de merlans.
Morue au court-bouillon.
Morue frite de deux façons.
Filets frits de morue.

O

OIE, *Oisons* rôtis.
Outarde rôtie.

P

PERCHES au court-bouillon.
Perches pour rôt.
Perdreaux à la broche.
Perdrix à la broche.
Pigeons à la broche.
Poularde à la broche.
Poulets à la broche.

Q

QUARRELET frit.

R

RABLE à la broche.
Râle à la broche.

S

SANGLIER (Quartier de) à la broche.
Sarcelles à la broche.
Séches frites.
Soles frites.

T

TANCHES frites.
Thon frit.
Truites frites.
Turbot au court bouillon.

V

VIVES frites.

ROTIE : tranche de pain qu'on fait rôtir, & sur lesquelles on sert différentes choses, maigres ou grasses.

Rôties à la d'Antin. Lardez des mies de pain, de lard & jambon ; coupez-les en rôties, & faites frire du lard ; servez avec huile, jus de citron & gros poivre.

Rôties à la moëlle. Faites des abaisses de pâte d'amandes, comme des rôties, avec un petit rebord. Faites-les cuire au four. Couvrez-les d'un peu de crême à la moëlle bien délicate ; unissez avec de l'œuf battu. Glacez-les, & servez chaud.

Autres rôties à la moëlle, sans sucre. Mettez dans une casserole de la farce de volaille bien fine, avec du blond de veau, fines herbes hachées, un jaune d'œuf ; le tout bien manié & assaisonné de bon goût. Etendez de cette farce sur des rôties, & sur la farce un peu de moëlle cuite au bouillon ; recouvrez de farce ; panez, & faites prendre couleur. Servez à sec.

Rôties à la Provençale, ou Minime. Faites frire à l'huile fine des rôties de mie de pain ; dressez-les dans un plat ; fendez, & mettez sur chacune un anchois dessalé & du poivre concassé par-dessus ; arrosez d'huile fine, & servez pour entremets, avec un jus d'orange.

Rôties

Rôties à l'Angloise. Coupez en deux des ris de veau blanchis, avec champignons & jambon. Passez-les au beurre, bouquet. Mouillez avec jus & bouillon; & quand le ragoût est à demi-cuit, liez-le avec du coulis. Laissez réduire presque à sec, & liez encore de trois jaunes d'œufs. Mettez sur chaque rôtie de ce ragoût ce qu'elle en pourra tenir, & par dessus des petits œufs; trempez les rôties dans de l'œuf battu. Faites frire, & servez à sec, ou avec une essence.

Rôties au jambon. Coupez plusieurs tranches de jambon égales. Faites-les dessaler pendant deux deux heures, & les faites suer ensuite. Quand elles s'attacheront, mouillez d'un coulis de veau & jambon; faites bouillir un peu de cette sauce: dégraissez-la, & la passez au tamis. Mettez y un filet de vinaigre & de gros poivre; coupez des rôties de la grandeur de vos tranches de jambon; passez-les au beurre de belle couleur; dressez vos tranches, & arrosez de la sauce ci-dessus.

Rôties aux concombres. Faites-les mariner, coupés en dés avec beurre, sel, poivre, vinaigre. Faites égoutter, & passez-les avec beurre, persil, ciboules; mouillez de jus & bouillon. Faites réduire; liez de jaunes d'œufs; laissez refroidir; garnissez vos rôties; panez; faites cuire, & servez avec une essence.

Rôties aux épinars. Faites-les blanchir; égouttez, & passez au beurre; mouillez de bouillon & de coulis; faites réduire jusqu'à sec, en remuant toujours, pour qu'ils ne brûlent pas; laissez refroidir, & étendez-les sur vos rôties. Unissez avec de l'œuf battu; panez, & faites cuire de belle couleur; & servez avez une bonne essence.

Rôties de beccasses. Hachez la chair & le dedans des beccasses fort menu, avec sel, poivre, lard, le tout mêlé. Faites vos rôties à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu à la tourtiere, servez avec un jus de citron.

Rôties de chapon. Faites une farce de chair de

chapon, avec ſauce & citron verd. Formez vos rôties glaces, & faites frire comme les précédentes.

Rôties de foies gras. Paſſez les foies gras à la poëlle; hachez-les enſuite avec du lard, quelques champignonns, fines herbes, ſel & poivre; le reſte à l'ordinaire.

Rôties de poiſſon. Hachez de la chair de carpe avec perſil, écorce de citron verd; pilez le tout avec biſcuit d'amandes ameres, un peu de beurre & de ſel, quelques jaunes d'œufs & mie de pain trempée dans la crême; mettez de cette farce ſur des rôties, que vous mettez au four ou dans une tourtiere. Faites prendre couleur; ſucrez & glacez avec la pelle rouge, & ſervez pour entremets ou garniture.

Rôties d'œufs. Faites bouillir un demi-ſeptier de crême avec un morceau de ſucre, biſcuit d'amandes ameres pilées, rapure d'écorce de citron, huit jaunes d'œufs, deux blancs, beurre manié; le tout bouilli avec de la crême; formez-en des rôties; uniſſez avec blancs d'œufs; fouettez; glacez avec du ſucre, & finiſſez à l'ordinaire.

Rôties en canapé. Faites un ſalpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichauts; coupez en dés; paſſez des champignons en dés; mouillez de jus; mettez-y le ſalpicon; faites cuire le tout avec un blanc de veau; aſſaiſonnez, & liez ſur la fin avec des jaunes d'œufs; peu de ſauce; laiſſez refroidir; garniſſez enſuite vos rôties; frottez-les d'œufs battus. Faites frire, & ſervez avec un blanc de veau.

ROUELLE DE VEAU. (*Hachis de*) Hachez votre veau avec du lard; mêlez-y des champignons, perſil & mie de pain, deux œufs durs, & deux jaunes d'œufs, pour lier le tout. Mettez ce hachis dans une tourtiere foncée de bardes de lard; faites cuire à l'étouffée. Il ſe formera une croûte, à laquelle il faut donner l'air en la parant par-deſſus. Quand le hachis ſera cuit, mettez-y du jus de gigot, avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus.

Rouelle de veau. (*Pâté de*) Coupez-la en trois, lardez de moyen lard bien assaisonné & la dressez sur une abaisse de pâte fine garnie d'un bon godiveau. Garnissez le pâté de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, truffes, morilles, culs d'artichauts, lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & épices : couvrez d'une seconde abaisse, faites cuire pendant deux heures : découvrez & dégraissez, & mettez-y un coulis clair de veau & de jambon; servez chaud pour entrée.

Rouelle de veau (*Pâté de*) *froid.* Lardez de gros lard bien assaisonné. Faites mariner dans le vinaigre : mettez sur un papier beurré une abaisse de pâte commune; dressez-y vôtre veau avec lard pilé & bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire. Couvrez d'une seconde abaisse: façonnez & dorez le pâté; mettez au four pendant trois heures; & sur la fin de la cuisson, mettez une gousse d'ail ou une échalotte, écrasée par le soupirail; & servez froid.

Rouelle de veau. (*Ragoût de*) Prenez des rouelles un peu épaisses : piquez-les beaucoup de lard, avec sel, poivre, épices. Foncez une casserolle de bardes de lard; arrangez le veau dessus; ne leur donnez d'abord qu'un feu médiocre, afin que la viande donne son suc : ensuite augmentez le feu, pour lui faire prendre couleur des deux côtés en les poudrant d'un peu de farine. Faites-les roussir ensuite dans le lard fondu, que vous ôterez après, pour y mettre un peu de bouillon; quand la viande sera rousse, laissez cuire doucement, & ajoutez du persil & de la ciboule; liez ensuite la sauce avec des jaunes d'œufs délayés dans un peu de verjus.

Autre. Piquez le veau de lard. Passez-le à la poële & le mettez dans une terrine : assaisonnez de bon goût; laissez cuire à petit feu dans son jus : faites réduite la sauce, & servez un avec un jus de citron.

ROUGE : oiseau qui ressemble au canard, mais plus petit & d'un goût assez délicat; on l'apprête comme le canard. (Voyez *Canard.*)

Rouge à la sauce à l'orange. Faites cuire à la broche : mettez dans une casserole un quarteron de beure fin & frais, manié de farine, deux anchois hachés, quelques zestes d'orange, le jus de deux oranges, sel & gros poivre ; mouillez avec du jus. Faites lier la sauce, sans qu'elle bouille. Servez dessus vos rouges.

ROUGET : petit poisson de mer, armé sur le dos de pointes piquantes. Il vit d'écrevisses & de petits poissons : il est meilleur en été qu'en hyver.

Rougets au coulis & queues d'écrevisses. Faites cuire au court-bouillon, comme ceux aux capres ; ayez un coulis d'écrevisses. Faites-en cuire les queues avec bouillon & sel. Egoutez vos ragoûts : dressez-les, les queues d'écrevisses par-dessus, & le coulis sur le tout.

Rougets aux capres. Otez les ouïes & vuidez les rougets : lavez & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, racines, tranches d'oignons, bouquet, ail, cloux que vous ferez bouillir un peu. Quand le court-bouillon aura pris, mettez y cuire vos rougets : étant cuits, écaillez-les & les dressez dans un plat. Servez dessus une sauce aux capres.

Rougets en casserolle. Vuidez-les ; ôtez-en les têtes : frotez un plat ou tourtiere de beurre : assaisonnez de sel & poivre, épices, persil & ciboules entieres arrangez-y vos rougets ; assaisonnez dessus comme dessous ; arrosez de beurre fondu : pannez & faites cuire au four ou sous la tourtiere. Faites une sauce hachée avec ciboules, persil, champignons, truffes que vous passerez au beurre avec sel & poivre mouillez d'un peu de bouillon de poisson : faites mitonner à petit feu, & quand la sauce sera courte ; liez d'un coulis d'écrevisses ; servez sur vos rougets.

Rougets en marinade. Préparez comme dessus : faites mariner pendant une heure ou deux, avec oignons en tranches, ciboules entieres, laurier, sel & poivre, jus de citron, ou vinaigre ; essuyez

farinez & faites frire au beurre affiné : & servez à sec sur une serviette.

Rougets grillés au coulis d'écrevisses. Grillés comme dessus, faites leur la sauce suivante. Mettez dans une casserole du beure frais, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, eau & vinaigre, ciboules entiere, demi-cuillerée de coulis d'écrevisses & quelques capres quand cette sauce est liée, servez-la sur les rougets.

Rougets grillés à la sauce à l'anchois. Etant vuidés, coupez-en les têtes : trempez-les dans du beurre fondu & du sel; faites-les griller à petit feu : dressez-les dans un plat ; faites-leur une sauce, avec beurre frais, pincée de farine, ciboule entiere, sel, poivre, muscade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois : servez cette essence sur les rougets.

Rougets (Filets de) avec un ragoût ou sauce blanche. Faites-les griller ; levez-en les filets, que vous dressez dans un plat, & par-dessus un ragoût d'huitre ou d'écrevisses, ou une sauce blanche. (Voyez à leurs articles respectifs ces ragoûts ou cette sauce.)

Rougets (Filets de) aux fines herbes. Vuidez; ôtez la tête ; levez-en les filets; passez-les à la casserolle avec fines herbes, beurre fondu, sel, poivre, persil & ciboules : faites prendre goût, pendant une heure, à froid ; mettez ensuite sur des cendres chaudes, pour que le beurre fonde : panez les filets & les faites griller.

Faites une remolade avec de bonne huile, capres, persil & ciboules hachées, sel, poivre un peu de moutarde, jus de citron; le tout mêlé. Mettez cette sauce dans une sauciere au milieu d'un plat & les filets arrangés autour.

Rougets. (Pâté de) Vuidez-les; gardez-en les foies; coupez la tête ; dressez le pâté à l'ordinaire : foncez l'abaisse de beurre frais & d'un godiveau fait de la chair de deux rougets, avec champignons, truffes, persil, ciboules, beurre frais, sel & poivre, épices & fines herbes ; arrangez vos rougets;

assaisonnez dessus comme dessous : couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four. Pilez ensuite les foies de vos rougets avec un anchois, & les délayez avec du coulis d'écrevisses, à qui vous donnerez un peu de pointe ; passez au tamis, & le mettez sur la cendre chaude. Quand le pâté est cuit, dégraissez-le ; jettez dedans votre coulis, & servez.

Rougets. (*Potage de*) se fait comme celui de barbotes. (Voyez *Barbotes.*)

Rougets. (*Terrine de*) Vuidez ; ôtez les têtes ; levez la chair en filets : frottez une terrine de beurre assaisonné de sel, poivre, épices, persil haché ; arrangez-y vos filets ; assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre frais. Couvrez bien la terrine, & faites cuire à petit feu. Etant cuite, dégraissez bien, & y jettez un ragoût de mousserons, ou de truffes vertes. (Voyez *Mousserons* & *Truffes.*)

Rougets. (*Tourte de*) Vuidez ; lavez ; essuyez. Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel & poivre ; passez vos rougets dedans, & les mettez sur le gril ; levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez *Ecrevisses.*) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez une tourtiere ; mettez-y les filets & le ragoût ; couvrez d'une seconde abaisse ; faites un rebord ; dorez & faites cuire au four, ou sous un couvercle. Quand elle sera cuite, ajoûtez un peu de coulis d'écrevisses ; recouvrez & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du rouget est savoureuse, délicate, legere, facile à digérer ; elle convient à tout le monde, même aux personnes dont l'estomac est foible, & aux convalescens.

ROULADE : tranche de bœuf, veau ou mouton, bien applatie, & roulée avec une farce quelconque bien assaisonnée.

Roulades à l'anguille. Prenez une grosse volaille ; flambez-la, & la fendez par le milieu ; desossez & étendez dessus une farce bien fine ; couvrez cette

farce de lardons de jambon & d'anguilles; roulez ensuite votre volaille de son long; ficelez-la bien, & faites cuire dans une bonne braise avec un verre de vin de Champagne. Faites cuire dans la même braise des tronçons d'anguille piqués; glacez-les ensuite; dressez les roulades sur un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres autour; & pour sauce, mettez-y du jus de la braise réduit, dégraissé & passé au tamis avec un jus de citron.

Roulades de bœuf. Coupez des tranches de bœuf; applatissez-les; faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, lard & moëlle de bœuf, jambon cuit, persil, ciboules, ris de veau, truffes, champignons, le tout bien haché, avec fines herbes & épices. Etendez cette farce sur les tranches de bœuf; roulez-les ensuite bien fermes; ficelez & faites cuire à une bonne braise. Etant cuites, dégraissez; coupez-les en deux; servez-les avec un coulis, ou un petit ragoût de ris de veau, crêtes, ou autre chose.

Roulade. (Autre) de bœuf. Prenez un flanchet; battez-le bien; étendez-le sur une table: arrangez dessus des lardons de lard & de jambon, des lardons de langue de bœuf, œufs durs, pistaches, fines herbes, sel & poivre, un peu de rocambole. Dorez le tout avec des œufs; soudez avec un peu de farine; pliez-les à part dans une serviette, & les mettez à une bonne braise; mouillez de vin blanc & bouillon; servez froid.

Roulades de mouton en hâtelettes à l'échalotte. Levez le filet d'un carré de mouton mortifié, & le coupez par tranches minces; faites mariner les tranches avec huile fine, sel & gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotte. Quand elles seront assez marinées, étendez sur chacune de la farce fine; roulez-les, & les passez dans des hâtelettes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; arrosez-les de leur marinade en cuisant; & servez-les, quand elles seront cuites, avec une sauce à l'échalotte.

Roulade de veau à la Bavaroise. Laissez mortifier une cuisse de veau; levez-en toutes les noix. Dégraissez-les bien; ôtez-en les peaux; coupez le maigre par tranches minces; battez ces tranches avec un couperet; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée à l'eau fraîche; étendez dessus vos tranches de veau, & les couvrez de lard rapé, jambon pilé, cuit avec sel, poivre, gigirofle, cannelle, muscade battue & coriandre pilée, persil, ciboules, échalottes, ail, rocambole, thym, basilic, sarriette, laurier, champignons, tettine de veau en filets, ris de veau & bon beurre; roulez le tout easemble comme une andouille; attachez votre roulade & la ficelez; enfilez-la dans une hâtelette enveloppée de papier, beurré; & faites rôtir à petit feu en l'arrosant. Etant cuite, ôtez le papier; faites-lui prendre couleur. Servez pour entrée avec du coulis de veau, où vous mettrez une pointe d'ail, & du poivre concassé.

Roulades de veau en canetons au céleri glacées. Coupez des tranches de cuisse de veau de la largeur de la main, & d'un doigt de longueur; étendez-les bien minces, & mettez dessus une farce fine; roulez-les & les ficelez à l'ordinaire. Quand elles auront cuit dans une bonne braise, faites cuire du céleri, ou avec les roulades, ou séparément. Etant cuit & égouttté, glacez-le avec une glace ordinaire de veau; dressez vos roulades, & entre chacune un pied de céleri; mettez dessous une sauce verte, ou autre. (Voyez *Sauce verte.*) On fait de même des roulades de poulets, poulardes, canetons & autres viandes.

ROULEAU : morceau de bois rond, dont on se sert pour étendre les pâtes dont on veut former des abaisses.

ROUSSELET. Voyez *Poires.*

SABOT AU SANG. Coupez une noix de veau de la largeur d'une aſſiette; piquez-la de menu lard; foncez une caſſerole de tranches de bœuf battues, & de bardes de lard; renverſez deſſus la noix de veau, le lard en deſſous; mettez deſſus une crépine de cochon, que vous pliſſerez & ficelerez; coupez de la pane de cochon en petits dés; faites-la dégourdir dans une caſſerole ſur le feu; mettez y enſuite une chopine de ſang de cochon; aſſaiſonnez de ſel & poivre, fines épices; faites épaiſſir, en remuant ſur le feu; mettez-le enſuite dans la crépine; ſervez-la avec ſa ficelle; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard; faites cuire au four, ou entre deux braiſes; tirez la noix de la caſſerole; dreſſez-la dans un plat; déficelez la crépine; & mettez ce qui eſt dedans autour de la noix de veau, & par-deſſus le tout, une eſſence de jambon.

SAFRAN: plante dont on cultive une quantité conſidérable dans le Levant; on en cultive auſſi en France de très-eſtimé, ſur-tout dans le Gâtinois. On n'emploie de cette plante, que des filamens déliés, qui naiſſent en maniere de houppe au centre de la fleur. Il eſt des pays où l'on en fait uſage dans preſque tous les mets. La cuiſine françoiſe en fait peu d'uſage. Dans l'office, on s'en ſert beaucoup plus. Il entre dans la compoſition de pluſieurs liqueurs, & ſucreries.

SAIN-DOUX: graiſſe de porc d'un grand uſage en cuiſine, ſur-tout pour les fritures. Pour le faire, on épluche de la panne de porc; on la coupe par petits morceaux qu'on met dans un chauderon avec demi-ſeptier d'eau, oignons piqués de cloux. On la fait fondre à très petit feu, juſqu'à ce que ce qui ne ſe fond point, ſe colore. Retirez & laiſſez refroidir un peu; & paſſez dans un autre vaiſſeau de

terre, pour le mettre à froid. Pour le mieux conserver, il faut mettre, en le fondant, un peu de bon verjus, & quand il commence à bouillir, y en mettre encore. La proportion du tout est d'une chopine pour trois livres de sain-doux.

SALADE : composé de plusieurs plantes potageres crues, dont l'assaisonnement est le sel, le poivre, l'huile & le vinaigre. On y ajoûte des herbes aromatiques, comme l'estragon, la pimprenelle, &c. On en fait de cuites aussi avec la racine de la bette-rave; de confites avec de la passepierre, concombres ou cornichons & capucines, capres, cotons de pourpier, &c. confits au vinaigre & des anchois.

Salade de viandes mêlées. Prenez volaille ou gibier cuits à la broche; coupez en filets; arrangez-les par compartimens avec une laitue hachée qu'on met au fond, & des fournitures mêlées pour former les compartimens, & l'assaisonnement ordinaire des salades.

SALAMI : saucisson d'Italie. (Voyez *Saucisson.*)

SALÉ : chair de cochon qu'on sale. Toutes les parties du cochon, sauf les pieds, se salent; mais pour faire du petit salé, le filet vaut mieux que le reste. Pour faire du petit salé, coupez du cochon par morceaux, & sur quinze livres de chair, employez une livre de sel pilé, dont vous frotterez les morceaux par-tout, que vous mettrez ensuite dans un vaisseau qui ferme bien. Il suffit de six à huit jours, pour qu'il prenne le sel. Si vous voulez le garder plus long-tems, il faut le saler davantage. Plus le salé est nouveau, meilleur il est. On le mange avec la purée de pois & de lentille, & de navets; avec les ragoûts de choux & autres légumes. S'il avoit trop pris de sel, alors il faudroit le faire tremper à l'eau tiéde, jusqu'à ce qu'il fût au degré de salure qu'on le voudroit.

SALMI : espece de ragoût qu'on fait avec des viandes cuites à la broche, auquel on fait une sauce après les avoir dépecés.

Salmi. (*Maniere de faire toutes sortes de*) Mettez une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer & attacher; mouillez-la avec demi-septier de vin blanc, un peu de coulis; mettez bouquet & girofle, faites bouillir une heure; passez ensuite cette sauce au tamis; dépecez, lapereaux, levreaux, perdreaax, beccasses, ou autres viandes cuites à la broche. Mettez-les dans la sauce susdite, avec échalotte hachée, sel & gros poivre; faites chauffer sans bouillir, & servez avec croûtons frits. D'ordinaire on coupe les levreaux en filets. Quant aux beccasses, on délaie cequ'elles ont dans le corps avec la sauce. On peut aussi y écraser les foies de lapereaux.

SALPICON : ragoût que l'on fait avec de grandes piéces de bœuf, veau & mouton, que l'on veut servir rôties pour grosses entrées. Pour cela, pelez des concombres; coupez-les par la moitié; ôtez-en le dedans, & les coupez en dés, & les faites mariner avec oignons en tranches, poivre, sel & vinaigre. Coupez du jambon en dés; champignons, truffes, filets de poulardes, foies gras, ris de veau, mousserons. Pressez les concombres; passez-les dans une casserole avec du lard fondu, & les mouillez de jus. Laissez mitonner à petit feu; mettez dans une autre casserole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboules & persil, ensuite les truffes, champignons, mousserons & ris de veau hachés. Ayant passé le tout, mouillez de jus; assaisonnez de sel & poivre; laissez mitonner, & dégraissez ensuite. Quand il est presque cuit, mettez-y les foies gras & filets de poulardes; coupez en dés; liez d'un coulis de veau & jambon, & d'une essence de jambon. Les concombres étant cuits, liez-les du même coulis que le salpicon, & mettez le tout ensemble. Faites un trou à la piéce de bœuf, ou quartier de veau, ou de mouton; & à la place de la viande que vous en aurez tirée, mettez le ragoût de salpicon, & servez. On peut aussi servir le ragoût séparément.

SANG. On fait quelquefois, en cuiſine, uſage du ſang des animaux; on ne l'emploie guères ſeul; mais, de quelque façon qu'on l'apprête, ce ne peut être qu'un aliment mal-ſain, comme celui de cochon, dont on fait du boudin; celui de liévre, dont on ſe ſert pour lier les ſauces qu'on fait à ce gibier, ainſi que celui de quelque poiſſon.

SANGLIER : cochon ſauvage qui habite les bois. Il faut le prendre jeune, gras & bien nourri. Plus il a été couru à la chaſſe, mieux il vaut pour le goût, & même pour la ſanté. Il a, à peu de choſe près, les mêmes propriétés que le cochon domeſtique, ſi ce n'eſt qu'il eſt d'un tempérament moins mélancolique, par rapport à l'exercice qu'il prend, & aux alimens dont il ſe nourrit.

Sanglier. (*Filets de*) Les filets & les épaules peuvent ſe ſervir comme les quartiers de devant, ou bien à la daube & en filets, comme nous verrons ci-après.

Sanglier. (*Hure de*) Faites-la bien brûler à feu clair; ôtez-en bien tout le poil; deſoſſez-la enſuite, ôtant les deux mâchoires & le muſeau; fendez-la en deſſous, de ſorte que les deux parties reſtent attachées par la peau. Piquez-la de gros lard bien aſſaiſonné de ſel & poivre, girofle battu, coriandre, macis, ciboules & perſil hachés. Quand elle eſt bien piquée, mettez du poivre long dans quelques trous où ſont les lardons; aſſaiſonnez fortement le tout, comme deſſus; ajoûtez laurier, baſilic, marjolaine, romarin, oignons, carottes, panais, citron verd; couvrez de bardes de lard; enveloppez d'une ſerviette; ficelez-la bien, & la mettez dans une marmite, que vous remplirez de moitié eau & vin; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laiſſez-la refroidir dans ſon bouillon, afin qu'elle en prenne bien le goût. Retirez-la; nettoyez-la bien proprement, & ſervez à ſec ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

Sanglier. (*Jambon de*) On accommode les jambons de ſanglier, comme ceux de porc. (Voyez *Jambon.*)

Sanglier. (*Pâté de*) Quand le ſanglier a été bien mortifié & mariné, lardez-le de gros lard, aſſaiſonné de ſel & poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte biſe; dreſſez votre pâté; foncez-le de lard pilé, bardes de lard, laurier, & aſſaiſonnement ordinaire; dorez & mettez au four, lui laiſſant un ſoupirail, pour qu'il ne creve point; bouchez le ſoupirail, quand le pâté ſera cuit.

Sanglier. (*Pâté de hure de*) La hure nettoyée & deſoſſée comme deſſus, ôtez la cervelle, & lardez comme deſſus. Faites une pâte biſe très-ferme; dreſſez-le épais; mettez-y la hure; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, cloux, cannelle pilée, fines herbes hachées, laurier, demi-livre de beurre frais, ou de moëlle de bœuf. Rempliſſez les vuides avec des tranches de bœuf: mettez auſſi du poivre long pilé menu. Faites cuire, & étant à demi-cuit, mettez-y un demi-ſeptier de vin clairet par le ſoupirail.

Sanglier. (*Pieds de*) Les pieds ſe mettent à la Sainte-Menehout, comme ceux de cochons. (Voyez *Pieds.*)

Sanglier. (*Quartier de derriere de*) Piquez-le de gros lard; faites-le mariner, & cuire enſuite à la broche, ou en daube, ou en bœuf à la mode. (Voyez *Daube* & *Bœuf.*)

Sanglier. (*Quartier de devant de*) Faites-le mariner avec ſel & poivre, vinaigre, ail, & toute ſorte de fines herbes. Faites-le cuire enſuite à la broche, & ſervez avec une ſauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Sanglier. (*Sang de*) On l'emploie à faire du boudin comme celui de cochon. (Voyez *Boudin.*)

Sanglier. (*Sauciſſon de*) On fait auſſi des sauciſſons du ſanglier, comme du cochon. (Voyez *Sauciſſons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le ſanglier a la chair ferme, peſante, difficile à digérer; il ne convient qu'aux plus forts eſtomacs, & aux perſonnes qui font beaucoup d'exer-

cice. Le marcaſſin eſt plus tendre, plus ſucculent; moins difficile à digerer, & peut ſe permettre à ceux qui mangent du bœufs, ſans en être incommodé.

SARCELLE : oiſeau aquatique, de l'eſpece du canard ſauvage, mais d'une eſpece plus petite, d'un goût plus agréable, & qui ſe digere mieux.

Sarcelles à la Rocambolle. Faites cuire à la broche; faites ſuer une tranche de jambon. Quand elle s'attache, mouillez de bouillon & de coulis. Faites bouillir, & dégraiſſez; paſſez au tamis; écraſez quelques rocamboles; mettez-les dans cette eſſence, & ſervez avec les ſarcelles.

Sarcelles aux choux-fleurs. Flambez-les & les vuidez; trouſſez les pattes; mettez à la broche; épluchez des choux-fleurs; faites-les blanchir, & cuire dans un blanc de farine, avec de l'eau, du ſel & du beurre. Quand ils ſont cuits, faites-les égoutter; mettez dans une bonne eſſence avec du beurre frais & gros poivre. Faites lier la ſauce; dreſſez les ſarcelles ſur un plat, les choux-fleurs autour, & la ſauce ſur le tout.

Sarcelle aux huitres. Faites cuire à l'ordinaire; faites blanchir des huitres dans leur eau, & jettez-les à l'eau fraiche; faites égouter ſur un tamis: faites ſuer une tranche de jambon: quand elle eſt un peu attachée; mouillez de boullion & de coulis: faites-lui faire quelques boullions; dégraiſſez cette eſſence & la paſſez au tamis; hachez deux anchois un peu deſſalés; délayez-les dans cette eſſence; mettez y enſuite les huitres avec un peu de gros poivre & ſervez ce ragoût avec les ſarcelles.

Sarcelles aux montans de cardons d'Eſpagne. Faites cuire à la broche où à la braiſe: faites cuire un peu plus qu'à demi vos montans dans l'eau bouillante avec un morceau de beurre, une pincée de ſatine & du ſel: faites les égoutter. Achevez leur cuiſſon dans une caſſerolle avec un coulis clair de veau & jambon, ou les faites mitonner dans une eſſence claire; & ſervez autour des ſarcelles.

Sarcelles aux navets. Faites cuire à la broche,

ou piqués de gros lard à la braise ; coupez des navets en dés, ou les tournez en olives : faites-leur prendre couleur dans du saint-doux ; égouttez les & les mettez mitonner avec du bon jus, liés d'un bon coulis ; dressez les sarcelles & le ragoût par-dessus.

Sarcelles aux olives. Faites-les refaire dans la graisse, & cuire ensuite à la broche, ou à la braise. Tournez des olives & les mettez ensuite à l'eau fraîche : quand elles sont égouttées, faites-les mitonner dans une bonne essence, & servez sous les sarcelles.

Sarcelles. (autre Ragoût de) Faites rôtir entiérement : préparez pendant ce tems-là un ragoût de ris de veau, artichauts, champignons, sel & poivre, bouquet, une pointe de vinaigre ; servez sur les sarcelles, & garnissez de fricandeaux.

Sarcelles aux truffes. Faites cuire à la broche avec une farce légere dans le corps & quelques truffes, servez avec un ragoût de truffes. (Voyez *truffes.*)

Sarcelles. (Ragoût de) Troussez ; lardez de gros lard ; passez-les au lard fondu avec un peu de farine, ou faites rôtir à moitié à la broche. Empotez avec du bouillon, sel, poivre & épices, fines herbes en bouquet : faites cuire doucement : à moitié de la cuisson, ajoûtez des navets par tranches &, passez au roux avec un bon verre de vin. Le ragoût cuit & la sauce liée, servez chaudement.

Sarcelles. (autre Ragoût de) Faites un hachis de ris de veau, champignons, chair de sarcelles, ciboules, persil, sel & poivre que vous ferez cuire. Farcissez-en des sarcelles, & les faites cuire à la broche ; & servez-les avec un coulis de champignons, ou faites leur-une sauce avec deux verres de bon vin, deux ou trois tranches d'oignons, girofle & un peu de poivre : faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié ; passez au tamis ; mettez-y du jus de bœuf ; faites chauffer, & servez sur les sarcelles.

On apprête de même les canards ſauvages, poules d'eau & beccaſſes.

Sarcelles. (*Pâté de*) Ecraſez vos ſarcelles ; inciſez-les ſur l'eſtomac, & lardez de moyen lard, poivre, ſel, épices, lard pilé, laurier, bardes de lard, fines herbes, perſil & ciboules. Faites une abaiſſe de pâte ordinaire ; dreſſez votre pâté : dorez & faites cuire.

Sarcelles. (*Autre pâté de*) Fendez-les par le dos : ôtez tous les os, ſauf ceux des cuiſſes : lardez de moyen lard, & faites le pâté comme deſſus.

Sarcelles. (*Terrine de*) Lardez de gros lard & faites cuire à la braiſe. Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon : foncez-en une caſſerolle avec tranches d'oignons, panais & carottes ; faites ſuer le tout ; quand il s'attache, mouillez de bouillon & de jus ; ajoûtez des champignons, deux ciboules entieres, un peu de perſil, deux ou trois cloux quelques croûtes de pain. Laiſſez mitonner : achevez le coulis ; les ſarcelles étant cuites, dreſſez les dans la terrine ; jettez le coulis par-deſſus & ſervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la ſarcelle eſt plus ſavoureuſe, plus legere, plus facile à digérer que celle du canard ſauvage. Cependant les perſonnes délicates, celles dont l'eſtomac eſt foible, doivent s'abſtenir de ces oiſeaux aquatiques, qu'elles ne digerent pas bien, & qui ne peuvent pas fournir un chyle doux, tel qu'il leur convient.

SARDINE : petit poiſſon de mer qu'on trouve plus communément dans la Méditérranée que dans l'Océan : il reſſemble à l'anchois ; mais il eſt plus grand & plus épais. Il eſt meilleur en Mars & Avril qu'en tout autre tems : on mange ce poiſſon frit, & ſur le gril. Il eſt plus ſain grillé que frit.

Sardine en caiſſe. Prenez des ſardines fraîches : coupez-leur la tête & le bout de la queue. Mettez de la farce de poiſſon au fond d'une caiſſe, & par-

dessus vos sardines ; couvrez de même farce ; unissez avec de l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain ; couvrez d'une feuille de papier; faites cuire au four ; égouttez la graisse, & servez par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRIETTE : plante odoriférante qui approche du thym, mais dont l'odeur & le goût ne sont pas tout-à-fait si forts : on l'emploie en cuisine comme le thym ; elle en a peu-près-les propriétés.

SAUCES.

SAUCE : ſorte de liqueur compoſée de divers ingrédiens pour donner plus de relief aux alimens. On en fait de pluſieurs ſortes ſelon la nature des ragoûts qu'on apprête.

Sauce aigre. Mettez dans une caſſerolle trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleurs de muſcade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre fin, ſel & poivre. Faites cuire votre ſauce en la remuant : toujours prennez garde qu'elle ne tourne ; on peut manier le beurre d'un peu de farine, cela la ſoutiendra mieux, ou y mettra quelques anchois. On ſert cette ſauce pour des perches ou autres poiſſons, ou ſur les poiſſons, ou à part dans une ſauciere.

Sauce à la ciboule au roux. Epluchez & hachez-la ; paſſez enſuite au lard fondu, ſel & poivre ; mouillez de jus : faites cuire un moment. Liez d'un coulis de veau & jambon ; que la ſauce ait de la pointe, & ſervez chaud.

Sauce à la Czarienne. Ayez une eſſence ; faite expres de belle couleur ; mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre, raiſins de Corinthe, poivre long confit avec des cornichons ; des cornichons verds, deux tranches de citron. Faites chauffer, & ſervez ſur vôtre entrée. Vous pouvez la faire au blanc de même, avec de la réduction, mais y mettre un peu de beurre, poivre long, & cornichons bien blanchis.

Sauce à la Damois. Coupez une poularde par quartiers. Mettez-la dans un plat avec des tran-

ches de jambon, deux champignons, un petit bouquet, deux gousses d'ail; faites suer le tout à demi-attaché. Mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon. Laissez cuire; le tout bien dégraissé, passez au tamis cette sauce, & vous en servez pour mettre sous d'autres volailles, ou claire, ou liée à demi, d'une essence de jambon.

Sauce à la Demoiselle. C'est le fond de la sauce au persil. (*Voyez ci-après*,) avec lequel vous passez à l'étamine ail & laitue blanchie, & deux jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé. Mettez-y la quantité de deux pains de beurre de vanvre, & gros poivre. Vous la faites comme une sauce blanche, relevée de bon goût.

Sauce à la Hollandoise. Faites blanchir du persil, & le hachez très-fin. Passez-le au beurre, dont un tiers manié de farine, un peu de bon bouillon, jus de citron, sel, gros poivre, un anchois haché; faites lier.

Sauce à la Hussarde. Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gousses d'ail, thym, basilic, laurier, tranches de jambon, persil, ciboules, moitié d'un citron en tranches, sel & poivre. Faites bouillir le tout à petit feu, jusqu'à ce que la sauce soit réduite; passez-la au tamis, & la servez pour sauce piquante aux alimens à qui elle pourra convenir.

Sauce à la Jardiniere. Garnissez une casserole de veau & jambon, carottes, panais, deux gousses d'ail, bouquet, persil & ciboules; faites suer & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine & bon bouillon. Faites-la bouillir une bonne heure; dégraissez & passez au tamis; mettez-y sel & gros poivre, un morceau de bon beurre, persil blanchi & haché. Faites lier, & servez sur ce que vous voudrez, avec un jus de citron.

Sauce à la Mansienne Prenez des foies de perdreaux, un foie gras, un peu de moëlle de bœuf, un peu de beurre, quelques champignons, persil & échalottes, rocamboles. Pilez le tout; rempliſ-

ſez de cette farce une poularde, & la mettez à la broche; quand la poularde eſt cuite, prenez la farce; délayez la avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon beurre; tournez-la comme une ſauce blanche; ajoûtez, pour lier, un verre de réduction.

Sauce à la Marotte. Paſſez à l'huile veau & jambon en dés, deux gouſſes d'ail, un bouquet, deux champignons; mouillez enſuite d'une eſſence claire, & finiſſez. Prêt à ſervir, mettez dedans piſtaches & rocamboles entieres, verd de ciboules hachées en gros, & blanchie.

Sauce à la Martine. C'eſt le fond de la ſauce des réductions; mettez dedans de petits oignons blancs, piſtaches, jambon en dés, & des carottes auſſi en dés. Elle ſervira, ſelon le goût que vous aurez.

Sauce à la Monime. Mettez dans un peu de réduction, ſel & gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié; faites lier, & ſervez.

Sauce à la morue. Paſſez des champignons en tranches, bouquet, bon beurre, deux gouſſes d'ail, le tout paſſé: mettez-y une pincée de farine, que vous délayerez avec une chopine de crême; tournez juſqu'à ce que la ſauce ſoit faite; paſſez-la dans une étamine. Mettez-y enſuite une pincée de perſil blanchi bien haché, & ſervez pour toutes ſortes de choſes en filets, ou piéces entieres, un verre de réduction dedans.

Sauce à la Neſle. C'eſt le fond de la ſauce à la Noë ci-après, finie au blanc. Elle ſert à toutes les petites ſauces, comme vertes, jaunes, blanches, rouges, à l'Angloiſe, à l'Italienne, blanche, aux petits œufs, & à tout ce que l'on juge à propos.

Sauce à la Noë. Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé en dés, deux gouſſes d'ail, trois rocamboles, trois échalottes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citron. Faites ſuer le tout ſans attacher; mouillez de deux verres de vin de Champagne,

bouilli, & de deux verres de bouillon. Faites réduire, & dégraiſſez; paſſez au tamis; mettez-y peu de perſil haché fin. En ſervant, pour donner plus de goût, ajoûtez eſtragon, cerfeuil, truffes, cornichons, échalottes & jaunes d'œufs hachés. Cette ſauce ſert également pour le gibier, la volaille & la groſſe viande.

Sauce à la Pimbêche. Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon; coupez-la en dés, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois cloux, muſcade, demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons. Paſſez le tout avec de l'huile; mouillez d'un peu de réduction & de bouillon; faites cuire cette ſauce une demi-heure; dégraiſſez; paſſez au tamis; & avant de ſervir, mettez-y quelques piſtaches & quelques rocamboles entieres, avec du verd de ciboules blanchies & hachées.

Sauce à la Ravigotte. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole. Quand elle s'attache, mouillez-la de bouillon & de coulis. Faites bouillir. Quand la ſauce eſt aſſez réduite, paſſez-la au tamis; mettez dedans toutes ſortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, eſtragon blanchi. Ajoûtez-y de bon beurre, un jus de citron, ſel & gros poivre. Faites lier la ſauce, & ſervez-la chaude, pour ce qu'il en ſera beſoin.

Sauce à l'Allemande. Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon; faites-la ſuer & attacher; mouillez de bouillon & coulis, & faites bouillir & réduire; dégraiſſez, paſſez au tamis; mettez dedans des foies gras & perſil blanchi; hachez des capres & anchois, deux ciboules entieres & du bon beurre. Faites lier la ſauce ſur le feu, & qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe. Otez-en les ciboules; mettez-y un peu de gros poivre & un jus de citron.

Sauce. (*Autre à l'Allemande.*) Paſſez au beurre, perſil, ciboules, champignons, truffes, tranche de jambon hachée, gouſſe d'ail, feuille de laurier, tranches d'oignons; mouillez de bouillon, & laiſ-

sez réduire. Passez à un tamis clair; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez dedans des pigeons & pistaches blanchis. Servez avec des poulets.

Sauce à l'Angloise. Hachez sur une nappe quatre jaunes d'œufs durs. Mettez dans une essence claire capres & anchois hachés, deux ciboules entieres & bon beurrre. Faites lier la sauce sur le feu; mettez cette sauce dans un plat, & par-dessus les jaunes d'œufs hachés, ensuite ce que vous y voudrez servir, & sur le tout d'autres jaunes d'œufs hachés de même.

Sauce (Autre à l'Angloise,) pour les cochons de lait. Prenez de la mie de pain bien fine: mouillez-la de bouillon; assaisonnez de poivre & raisins de Corinthe; faites mitonner, & servez dans une sauciere.

On fait aux perdrix une sauce pareille, mais sans raisin: on y met du sel, du beurre, & un oignon piqué de cloux.

Sauce à la Princesse. Mettez dans une casserole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin. Mouillez avec bon bouillon, un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, sel & gros poivre. Faites cuire cette sauce à petit feu, pendant une demi-heure. Retirez ensuite le jambon & le laurier; liez cette sauce avec trois jaunes d'œufs; délayez avec un peu de réduction, & servez vous en pour le besoin.

Sauce à la Provençale blanche. Passez avec de l'huile, tranches de champignons & tranches de persil, oignons en tranches, trois gousses, d'ail un peu de basilic; mouillez ensuite d'un verre de vin Champagne & de lapetite sauce à la Noë. Dégraissez, & liez de jaunes d'œufs, pour servir au besoin. On la fait brune, en y mettant du coulis; ou verte, au moyen d'une purée verte, ou autre ingrédient.

Sauce à la Ravigotte. (Autre) chaude. Faites chauffer de l'huile; dégraissez; passez-y persil, ciboules, fines herbes, gousse d'ail; mouillez d'un peu de jus & de coulis, & dégraissez. Ajoûtez un filet de vinaigre & moutarde, & des capres & anchois

hachés, gros poivre & jus de citron. Servez avec ce qui doit avoir du haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine: on y met le feu, comme à l'eau-de-vie, & on l'eteint tout de suite. D'autres, pour la dégraisser, la font chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, & la fouettent pour s'en servir.

Sauce à la Ravigotte chaude. (*Autre.*) Mettez dans une casserole un demi septier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraissée, bon bouillon; faites réduire le tout à un bon verre; mettez-y persil, ciboules, échalottes hachées, sel & poivre. Ajoûtez corne de cerf, estragon, cresson alénois haché. Faites bouillir à courte sauce. Cette sauce sert pour les poulets, pigeons rôtis, avec jus de citron, & on les appelle alors *poulets* & *pigeons au vin de Champagne*. On y peut mettre du jus & du coulis, & même une gousse d'ail, qu'on retire en servant.

Sauce à la Reine. Mettez dans une casserole la moitié d'une noix de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons, le tout coupé en dés, gousse d'ail. Passez le tout à l'huile; mouillez de bon bouillon, verre de vin de Champagne; faites cuire cette sauce pendant une heure; dégraissez; ôtez le veau & le jambon; mettez y une mie de pain trempée dans la crême; passez-la à l'étamine; beurrez la, & y mettez de la crême, pour que rien ne reste, & la faites chauffer au bain-marie, pour la servir au besoin.

Sauce à la remolade. Hachez très-fin persil, ciboules, capres, anchois, pointe d'ail; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé; délayez avec de l'huile & du vinaigre, sans que rien domine; servez-la froide dans une sauciere.

Sauce à la remolade chaude. Mettez dans une casserole persil, ciboules, champignons, pointe d'ail haché. Passez avec une cuillerée d'huile; mouillez ensuite de coulis & filet de vinaigre. Après quelques bouillons, dégraissez & assaisonnez de bon goût;

& avant de ſervir, mettez une cuillerée de moutarde ſans bouillir, & vous en ſervez pour les choſes qui exigent un haut goût.

Sauce à la Romaine Faites ſuer du veau & jambon avec deux gouſſes d'ail, tranches d'oignons, une racine coupée en zeſtes & quelques champignons. Quand les viandes ont rendu leur jus, pouſſez le feu juſqu'à attacher, & mouillez d'un bon verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir à petit feu, pendant une heure. Paſſez-la au tamis; mettez du beurre, ſel & gros poivre, perſil blanchi & haché. Faites lier, & ajoûtez un jus de citron.

Sauce à la Saint Cloud. Faites blanchir une poignée de perſil & deux laitues. Mettez-les enſuite à l'eau fraîche; preſſez-les bien & les pilez, & faites cuire avec un peu de réduction & du bouillon, gouſſe d'ail; paſſez au tamis; mettez enſuite cette ſauce dans une caſſerole avec de bon beurre, quatre jaunes d'œufs durs hachés très-fin. Faites lier ſans bouillir; ajoûtez un jus de citron en ſervant.

Sauce à l'aſpic. Mettez dans une caſſerolle tranches de veau & jambon, ail, échalotte, bouquet, girofle, coriandre, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, huile, tranches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de bouillon. Faites bouillir & réduire tout doucement. Ajoûtez un verre de vinaigre blanc; un peu de ſel, paſſez-la au clair & la liez à demi dégraiſſée.

Sauce à la Veſtale. Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du conſommé ou bouillon clair. Prenez du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes ameres, ſel & poivre, le tout pilé & paſſé à l'étamine. Faites chauffer ſans bouillir, & ſervez d'un goût un peu relevé.

Sauce à l'Eſpagnole. Mettez dans une caſſerolle deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines, deux oignons en tranches;

faites ſuer ſur le feu; mouillez de bouillon & de coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir auparavant, mettez-y auſſi une poignée de coriandre, gouſſe d'ail, bouquet de perſil, ciboule, girofle, demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir cette ſauce, deux ou trois heures, à petit feu : dégraiſſez & faites réduire; paſſez au tamis pour vous en ſervir au beſoin.

On peut encore foncer une caſſerolle de deux noix de veau, de tranches de jambon, deux perdrix ou perdreaux, bouquet; faire ſuer le tout & laiſſez légerement attacher, mouillez de coulis à l'ordinaire, vin de Champagne, huile & les aſſaiſonnemens ordinaires, un peu de coriandre, quelques tranches de citron. Quand elle eſt cuite & de bon goût, on s'en ſert au beſoin.

Sauce à l'Italienne blanche claire. Paſſez à l'huile perſil, ciboules, échalottes, champignons, truffes hachées, gouſſe d'ail entiere, demi feuille de laurier: mouillez de bouillon & réduction, & laiſſez réduire cette ſauce autant que vous le jugerez à propos : mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraiſſée avec un verre de vin de Champagne; elle ſert pour toutes ſortes de viandes blanches & noires, & même ſous la viande de boucherie.

Sauce à l'Italienne en gras. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerolle : quand elle ſera un peu attachée, mettez-y des champignons hachés, un bouquet, pointe d'ail, quelques cloux de girofle, de l'huile fine. Paſſez & mouillez le tout avec un verre de vin de Champagne & du coulis. Dégraiſſez la ſauce; après quelques bouillons aſſaiſonnez de bon goût, mettez-y un peu de gros poivre avec un jus de citron.

Sauce à l'Italienne en maigre. Paſſez des champignons hachés très-fin avec de l'huile & un bouquet, cloux, pointe d'ail. Mouillez avec un verre de vin blanc & coulis maigre; au défaut de coulis, ſervez-vous de ſauce d'étuvée de carpes; paſſez au tamis; & après quelques bouillons, dégraiſſez la

sauce. Otez le bouquet, & employés votte sauce selon ce que vous aurez à en faire.

Sauce à l'italienne rousse. La sauce rousse à l'italienne se fait comme celle appellée blanche claire, si ce n'est qu'au lieu de bouillon, vous la mouillez d'essence claire & de vin.

Sauce à l'yvoire. Passez à l'huile & au lard fondu des tranches de veau & jambon avec tranches d'oignons, une gousse d'ail, quatre champignons, le tout mouillé de vin de Champagne & bouillon. Mettez dedans un peu de mie de pain mitonné, & un peu de crême bouillie. Retirez le veau & le jambon lorsqu'ils seront cuits: passez le reste à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs, servez-vous-en pour ce que vous voudrez comme poulets, veau ou autres viandes blanches & noires.

Sauce à l'Ivernoise blanche. Faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit au quart avec une gousse d'ail piqué d'un clou. Mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume & quelques-unes de pimprenelle, quatre d'estragon: quand elle est faite, ajoûtez cinq ou six zestes de bigarade sans les faire bouillir, poivre, concassé, jus de saison; & servez.

Sauce à l'orange en gras. Faites suer une tranche de jambon dans une casserolle; laissez un peu attacher, & mouillez avec un peu de bouillon & coulis: faites cuire à petit feu; passez ce jus au tamis: mettez dedans des zestes d'oranges: pressez-y le jus de deux oranges: mettez-y de bon beurre & faites lier, pour vous-en servir.

Sauce à l'orange en maigre. Passez avec de bon beurre des zestes & le jus de deux oranges avec sel & poivre. Faites lier sans bouillir au défaut de coulis maniez le quart du beurre qu'il vous faut de farine, & mettez le tout avec du jus maigre, quelques anchois hachés, sel & gros poivre. Faites lier le tout, & servez.

Sauce appellée Poivrade. Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau, ciboule entiere, oignons en tranches, une tranche de citron, poivre & sel, quand la sauce a bouilli,

passez-la au tamis ; & servez chaud dans une sauciere.

Sauce au fenouil & groseilles vertes. Faites fondre un peu de beurre dans une casserolle sur un fourneau : quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine & la faites roussir : quand elle est rousse, ajoûtez-y un peu de ciboule hachée. Mouillez de bouillon de poisson : assaisonnez de sel & poivre : quand elle bout, mettez y une pincée de fenouil & des groseilles épluchées ; laissez mitonner & liez d'un coulis.

Sauce au jambon. Foncez une casserolle de tranches de jambon battu. Faites-les suer sur un fourneau : quand elles s'attachent, poudrez-les d'un peu de farine ; remuez toujours : mouillez de jus avec du poivre & un bouquet ; laissez mitonner à un petit feu. Si elle n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon ; qu'elle ait un peu de pointe : passez-la au tamis, & vous en servez pour toute sorte de rôts de viande blanche.

Sauce au jus à l'échalotte. Hachez des échalottes : mettez les avec du jus de mouton, sel & poivre ou du jus de veau. Cette sauce sert pour les éclanches de mouton ou volailles.

Sauce au laurier. Passez des champignons entiers, branches de persil, six feuilles de laurier, avec huile, deux gousses d'ail. Mouillez de demi-verre de vin blanc, essence, jus de citron. Les sauces au romarin, à la sauge se font de même ; mais au lieu d'essence, on se sert de réduction.

Sauce au pauvre homme à l'eau. Mettez dans une sauciere de la ciboule hachée avec sel & poivre, & de l'eau ; & servez cette sauce froide.

Ou bien mettez dans une casserolle un peu d'eau, de sel & gros poivre, échalotte hachée, jus d'un citron : faites chauffer sans bouillir, pour servir au besoin ; ou prenez un oignon blanc, échalottes, rocamboles, ail : pilez le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange ; passez le tout à l'étamine ; ajoûtez du gros poivre, & servez.

Sauce au pauvre homme à l'huile. Hachez un peu

de persil & ciboules, mettez dans une sauciere avec huile, poivre & sel, un peu de vinaigre : servez froide.

Sauce au réveil matin. Passez du veau & du jambon coupés en dez avec huile fine : ajoûtez ail, rocamboles, échalottes, bouquet, oignon piqué de cloux, macis, gingembre, cannelle, baume, tranches de citron, verre de vin de Champagne, bon bouillon, verre de vinaigre blanc : faites cuire à petit feu ; à moitié de cuisson, ajoûtez-y une cuillerée de coulis. Dégraissez & passez au tamis étant réduite; & servez avec la venaison & sur tout autre mets qui pourroit l'exiger.

Sauce au singe verd. Prenez un fond de sauce à la noë au blanc, toute claire : mettez-en dans une casserolle ce qu'il en faudra : pilez du cerfeuil crud; exprimez-en le suc : délayez deux jaunes d'œufs avec ce jus; liez-en votre sauce. On peut de même tirer du verd de l'estragon du persil, cresson alénois ; & si ces herbes sont trop fortes, & on les fait blanchir auparavant.

Sauce au verjus. Ecrasez le verjus & le mettez dans une sauciere avec poivre & sel, & servez cette sauce froide.

Sauce au verjus au roux. Mettez du coulis clair de veau & jambon dans une casserolle. Quand il est chaud, mettez-y le verjus, & servez chaudement.

Sauce aux anchois. Lavez les anchois; ôtez-en les arrêtes ; hachez-les & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer ; donnez lui de la pointe. Cette sauce sert pour le rôt.

Sauce aux beccasses. Prenez le ventre & les foies de beccasses cuites à la broche, poivre & sel: écrasez-les & mouillez d'un peu de vin rouge. Coupez les beccasses dans cette sauce ; & pour la lier : mettez un peu de coulis de veau & jambon, faites chauffer & y mettez deux jus d'orange.

Sauce aux canards. Prenez du jus de veau avec poivre & sel. Mettez-y deux jus d'oranges, & servez avec les canards & sarcelles.

Sauce aux capres. Mettez dans une casserolle des capres fines entieres, deux anchois bien lavés & hachés, une pincée de farine, bon beurre, sel & poivre, deux ciboules entieres un peu d'eau. Faites lier la sauce sans qu'elle bouille, & l'employez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce. (*Autre aux capres.*) Mettez de l'essence de jambon dans une casserolle avec des capres auxquelles vous donnerez quelques coups de couteau, ou que vous hacherez grossiérement: assaisonnez cette sauce de sel & poivre, & servez chaudement.

Sauce aux champignons & mousserons Cette sauce se fait de même que celle aux truffes. (voyez *ci-après*)

Sauce aux fines herbes. Mettez dans une casserolle deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet: faites cuire sur les cendres chaudes; quand cela sera réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction: une pincée de persil blanchi; hachez grossiérement.

Sauce aux mousserons nouveaux. Vos mousserons épluchés, hachez-les avec un peu de ciboule & de persil. Mettez une casserolle sur le feu avec un peu de lard fondu, & vos mousserons mouillés de jus; & laissez mitonner à petit feu; dégraissez; liez d'un coulis de veau & jambon; que la sauce soit de bon goût, & servez chaud.

Sauce aux oignons. Coupez en tranches; faites les mitonner avec jus de veau, sel & poivre. Passez cette sauce au tamis; mettez-la dans une sauciere pour servir au besoin; servez chaudement.

Sauce aux truffes. Pelez les truffes; lavez-les & les hachez; mettez-les dans une casserolle avec du coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer cette sauce; donnez-lui de la pointe, & la servez sur tout avec le rôt. La sauce aux champignons se fait de même que celle-ci.

Sauce Bacchique. Prenez demi bouteille de vin de Bourgogne, sucre, cannelle, girofle, écorce de ci-

tron verd, muſcade, coriandre. Faites réduire à une petite ſauce à demi-liée ; paſſez-la au tamis ; & ſervez avec levrau, lapereaux & autres gibier.

Sauce douce. Mettez dans une caſſerolle une chopine de vin rouge, un morceau de ſucre & de cannelle, faites bouillir cette ſauce ; faites-la réduire aux deux tiers, & ſervez dans une ſauciere.

Sauce hachée en gras. Mettez une tranche de jambon dans une caſſerolle ; faites-la ſuer & attacher un peu. Mettez-y un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet de perſil, ciboules, girofle : paſſez le tout ; & mouillez de bouillon & coulis ; après quelques bouillons, dégraiſſez & employez-la au beſoin.

Sauce hachée en maigre. Paſſez champignons hachés, ail, bouquet, cloux avec un peu de beurre. Mouillez de coulis maigre, bouillon & un verre de blanc. Faites bouillir la ſauce & la dégraiſſez : quand elle eſt aſſez réduite, vous pouvez vous en ſervir. Au défaut de coulis, mettez-y un peu de ſauce d'une étuvée de carpes ; ou l'on fait un petit roux de beurre & de farine dont on lie la ſauce ; mais il faut la laiſſer bouillir un peu plus long-tems.

Sauce perlée. Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un de Champagne & demi-verre d'huile, un jus de citron ou d'orange ; faites bouillir le tout enſemble & le laiſſez infuſer : quand la ſauce eſt froide, paſſez-la au tamis, & ſervez pour ce que vous voudrez avec ſel & gros poivre ; cette ſauce eſt bonne pour les viandes ſur-tout qui n'ont pas un goût bien relevé.

Sauce piquante. Mettez dans une caſſerolle une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filets, beurre, bouquet de perſil, ciboule, ail, cinq ou ſix cloux, laurier. Paſſez le tout à petit feu & long-tems : mouillez avec du vinaigre, du coulis, un peu de bouillon. Faites bouillir & dégraiſſez ; paſſez au tamis, & vous en ſervez au beſoin.

Sauce piquante. (*Autre*) Mettez dans une caſ-

ſerolle une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine ; faites réduire à moitié. Mettez-y un peu de jus, perſil, ciboules, pointe d'ail, creſſon alénois, pincée d'eſtragon, cerfeuil, échalotte, le tout haché ; menu, ſel & gros poivre : faites faire à cette fourniture un bouillon dans la ſauce, & ſervez.

Sauce piquante verte. Prenez cerfeuil, creſſon alénois, pimprenelle, corne de cerf, eſtragon, baume, civette de chacun ſelon ſa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; aſſaiſonnez enſuite avec de la rocambole hachée, huile, ſel & gros poivre, une cuillerée de moutarde ; le tout bien délayé. Si la ſauce eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu d'eau, & ſervez froide dens une ſauciere.

Sauce-robert en gras. Paſſez des oignons en dés au lard fondu, ou au beure. Quand ils ſont à demi-roux, mouillez de jus & de blond de veau, avec ſel & poivre. Egouttez la graiſſe ; liez enſuite d'un coulis de veau & jambon, & mettez un peu de moutarde : donnez-lui de la pointe, & ſervez. Pour ceux qui n'aiment pas l'oignon, on la paſſe au tamis avant d'y mettre la moutarde.

Sauce-Robert en maigre. Paſſez l'oignon au beurre ; étant coloré, mettez-y du coulis maigre. Faites bouillir ; dégraiſſez ; aſſaiſonnez ; & avant de ſervir, mettez-y de la moutarde. Au défaut de coulis, faites cuire de la farine ; mouillez de bouillon, vin rouge, avec bouquet, quelques cloux, pointe d'ail ; & finiſſez, comme on vient de dire.

Sauce rouſſe. Faites rouſſir du beurre à la poële ; jettez dedans du perſil, & l'y faites frire, juſqu'à ce qu'il ſoit croquant. Servez ſur ce qui demande cette ſauce, avec un filet de vinaigre, ſel & gros poivre.

Sauce ſimple. Faites ſuer veau & jambon ; mouillez d'un verre de vin de Champagne, bouillon & un peu de réduction. Faites bouillir le tout à petit feu. La ſauce étant réduite, faites blanchir toutes ſortes de fines, herbes comme eſtragon, pimpre-

nelle, cerfeuil, baume, civette. Mettez-les enſuite à l'eau fraîche ; égouttez-les bien, & les pilez. Mettez-les dans la ſauce, & les paſſez enſuite à l'étamine avec un jus de citron, ſel & gros poivre, pour finir.

Sauce verte. Pilez du bled verd dans un mortier, avec une croûte de pain. Tirez le bled, & le paſſez à l'étamine ; aſſaiſonnez de poivre & de ſel, & mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre. Paſſez enſuite au tamis, & ſervez cette ſauce froide avec de l'agneau.

Sauce verte, à l'oſeille. Pilez une poignée d'oſeille dans un mortier ; preſſez-en le jus, & le paſſez au tamis ; mettez dedans de bon beurre manié de farine, ſel & gros poivre ; faites lier la ſauce ſur le feu, & vous en ſervez, ſoit en gras, ſoit en maigre.

Sauce verte chaude. Faites ſuer une tranche de veau & jambon ; mouillez de vin de Champagne & de bouillon. Ayez une fourniture de fines herbes. Pilez le tout avec perſil en branches, & le paſſez à l'étamine, pour en exprimer le verd, où vous délayerez quatre jaunes d'œufs ; liez-en votre ſauce, après l'avoir paſſé au clair, un peu de jus de citron dedans. Servez pour toutes ſortes de viandes blanches & de boucherie. Si les herbes étoient trop fortes, on peut les faire blanchir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quand, outre le vice des aſſaiſonnemens, qui dominent dans les ſauces, elles n'auroient d'autre inconvénient que celui de provoquer l'appétit, & de faire manger plus qu'on ne feroit, ſi on uſoit des ſubſtances ſimples ; tout homme qui aime ſa ſanté, en doit faire le moins d'uſage qu'il peut, ſur-tout de celles où il entre des ingrédiens irritans, échauffans, tels que les jus de viandes, de racines, le beurre, les épices, &c.

SAUCISSE : mets compoſé de viandes hachées, avec ſel & épices, renfermées dans des boyaux comme le boudin.

Saucisses au Parmesan. Prenez de petites saucisses; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & jettez leur graisse. Mettez-les mitonner dans une essence de jambon. Faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous les servirez; arrangez dedans vos saucisses. Saupoudrez-les de Parmesan, en les humectant de leur sauce. Faites-leur prendre couleur au four, & les servez à sec : on peut mettre des truffes entre.

Saucisses au vin de Champagne. Faites-les cuire dans une petite braise légere; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec léger assaisonnement, & faites mitonner. Egouttez-les, & passez la cuisson que vous ferez réduire. Mettez-y un peu de blond de veau; dégraissez, & servez avec un jus de citron.

Saucisses aux choux. Coupez un chou en quatre; lavez-le, & le faites blanchir. Mettez-le dans l'eau fraîche, & l'égouttez bien. Coupez-le ensuite en filets; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu; mouillez de jus & bouillon, sel & poivre; & faites cuire. Mettez du coulis & dégraissez; le ragoût fini, ôtez le jambon. Dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées par-dessus.

Saucisses aux truffes. Prenez des saucisses de veau; foncez une casserole de bardes de lard, & par-dessus un lit de tranches de truffes, ensuite un lit de saucisses plates, des truffes & quelques bardes de lard. Assaisonnez legérement; faites cuire sur des cendres chaudes; égouttez; dégraissez les saucisses & les truffes, & le fond de la cuisson; mettez-y un peu de blond de veau. Jettez sur les saucisses & les truffes; servez pour hors-d'œuvre.

Saucisses de perdrix. On fait des saucisses avec de la chair de perdrix rôties, qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & qu'on assaisonne comme le boudin. (Voyez *Boudin.*)

Saucisses de porc. Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne, autant d'un que d'autre; pour rendre le

hachis plus délicat, on peut y mettre des estomacs de chapons, ou gros poulets & même un peu de veau. Hachez le tout avec des échalottes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; prenez ensuite de petits boyaux de cochon, ou de mouton, bien nettoyés; remplissez-les de votre hachis. Piquez de tems à autre vos boyaux, pour faire sortir l'air que vous y introduisez en formant vos saucisses; quand ils sont pleins, unissez le tout avec la main, & nouez selon la longueur dont vous voudrez vos saucisses. On les fait griller sur du papier; on les sert passées à la poële, avec du lard & du vin, pour hors-d'œuvre, ou garniture.

Saucisses de veau. Elles se font de la même maniere que les précédentes, si ce n'est qu'au lieu de porc, on emploie de la rouelle de veau; on les assaisonne de même. On les sert comme les autres, ou, si l'on veut, avec de la moutarde

Saucisses en matelotte. Faites cuire de l'oignon; mouillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel & poivre, laurier. Jettez-y des saucisses plates, & faites cuire. Mettez, en finissant, une pincée de capres & un anchois hachés, quelques croûtons de pain, une pointe de vinaigre; servez à courte sauce.

SAUCISSON : grosse saucisse, faite de viande hachée, avec de bonnes épices.

Saucisson de Boulogne. Prenez de la chair de porc, grasse & maigre; hachez-la; & sur le poids de vingt-cinq livres, mettez une livre de sel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de sang de cochon. Pétrissez bien le tout; remplissez-en des boyaux que vous entourerez d'une serviette, de peur qu'en pressant, les boyaux ne crevent. Ficelez-les selon la longueur dont vous voudrez vos saucissons; faites-les sécher à l'air, ou à la fumée. Quand ils seront secs, séparez les les uns des autres, de peur que les vers ne s'y mettent, comme il pourroit arriver. Essuyez-les; frottez-les d'huile d'olive; mettez-les dans une terrine bien vernissée, & les couvrez pour les conserver.

Saucisson de sanglier. Prenez douze livres de chair; arrosez-la de vin muscat; enveloppez-la d'un linge blanc, & la mettez entre deux planches bien chargées. Deux jours après, hachez-la avec six livres de panne; assaisonnez d'une once de macis, une once de girofle en poudre & douze onces de sel. Arrosez le hachis de vin muscat, & le laissez douze heures dans une terrine. Mettez-y un peu de salpêtre pour le faire rougir. Coupez des oreilles en filets, que vous mêlerez avec le hachis. Emplissez-en de gros boyaux de porc bien nets. Laissez-les égoutter pendant deux jours; faites-les fumer jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & alors vous pouvez vous en servir. Les saucissons de porc se peuvent faire de la même maniere.

Saucisson royal Prenez de la chair de perdrix, de poulardes, de chapon crud, un peu de jambon crud, cuisse de veau & lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel & poivre, épices fines, pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crême, le tout haché menu & bien mêlé. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez; & pour les faire cuire sans que cette farce se décompose, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau; applatissez-les sur la table; enfermez-y votre farce; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-y vos saucissons bien renfermés. Couvrez-les de tranches de bœuf & autres bardes de lard. Faites cuire à la braise à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole; dégraissez; ôtez la viande qui renferme la farce, sans la rompre. Coupez par tranches, & servez à froid sur un plat.

SAUGE: plante très-connue, & d'usage en cuisine, d'une odeur & d'un goût fort & aromatique; on en distingue de deux sortes, la petite & la grande. La sauge de la petite espece est plus estimée que

l'autre ; on lui attribue, outre le goût qu'elle donne aux alimens, de très-grandes propriétés.

SAUMON : poiſſon de mer très-connu, qui remonte cependant dans les rivieres, ſur-tout au printems ; ſaiſon où l'on remarque qu'il eſt plus gras : mais s'il ſéjourne long-tems dans l'eau douce, il y devient maigre, ſec & de mauvais goût.

Saumon à la maître d'hôtel. Faites mariner une tranche de ſaumon avec un peu d'huile, ſel & poivre. Faites-la griller enſuite, & la dreſſez avec ſel & poivre, perſil & ciboules hachés, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Après quelques bouillons, ajoûtez un jus de citron ; & ſervez chaud.

Saumon à la ſauce aux capres. Faites mariner ; faites griller à petit feu, & ſervez avec la ſauce aux capres. (Voyez *Sauce.*)

Saumon à la ſauce douce Coupez-le par tranches ; farinez ; faites cuire dans du beurre affiné ; faites-le mitonner dans une ſauce douce. (Voyez *Sauce.*)

Saumon au coulis & queues d'écreviſſes. Faites cuire un morceau de ſaumon dans une bonne braiſe de veau & de jambon, avec racines, oignons, bouquets, pointe d'ail, cloux, vin blanc. Etant cuit, ſervez-le avec un ragoût de queues & coulis d'écreviſſes. Si c'eſt en maigre, faites cuire le ſaumon dans un court-bouillon, avec vin rouge ; & le ſervez avec les mêmes ragoût & coulis.

Saumon au court-bouillon. Bien nettoyé, inciſez-le, pour qu'il prenne mieux le goût ; aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, cloux, muſcade, oignons, ciboules, perſil, tranches de citron verd, laurier. Mettez lui dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine ; pliez-le dans une ſerviette ; ficelez, & le mettez dans une poiſſonniere avec vin, eau & vinaigre, & faites cuire à grand feu. Mettez-le mitonner ſur la braiſe. Tirez-le enſuite, & le ſervez à ſec ſur une ſerviette pliée, garni de perſil frit pour rôt.

Saumon au four. Faites fondre du beurre dans un

plat; mettez dedans du persil, ciboules, champignons hachés, sel & poivre; ensuite le saumon, & par-dessus même assaisonnement que dessous. Panez; mettez au four; & servez de belle couleur, avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.*)

Saumon aux champignons, garni d'écrevisses & d'ailerons glacés. Ecaillé, vuidé, lavé, mettez-lui dans le ventre un gros morceau de beurre. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une serviette. Ficelez-le; foncez une poissonniere de tranches de veau & jambon, avec sel, poivre, cloux, fines herbes, gousse d'ail, racines & oignons. Mettez dessus le saumon, & le faites suer à la braise; mouillez-le après de deux bouteilles de vin de Champagne & bon bouillon. Faites cuire à petit feu, pendant deux heures. Cuit, dressez-le. Garnissez-le autour de deux ailerons de dindons glacés & de douze belles écrevisses cuites au vin de Champagne. Mettez sur le saumon un bon salpicon de ris de veau, jambon, champignons, cornichons.

Saumon glacé. Piquez un morceau de saumon d'un côté avec du petit lard. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Faites y suer votre saumon; mouillez-le de vin blanc, assaisonné de sel & poivre, cloux, bouquet, fines herbes, oignons, racines. Faites cuire cette braise à petit feu. Ayez une glace marquée dans une casserole. Quand elle a été passée au tamis & affinée, glacez le saumon avec le dos d'une cuillere. Finissez la sauce, en mettant du coulis dans la casserole de cette glace. Détachez-en ce qui reste, & le servez avec un jus de citron.

Saumon mariné. Coupez des tranches en filets, & les mettez dans une marinade faite avec sel & poivre, laurier, basilic, tranches d'oignons, ciboules entieres, persil, six cloux, jus de deux citrons, ou un peu de vinaigre. Remuez le tout, & laissez mariner deux heures. On peut aussi faire tiédir la marinade, à laquelle on ajoûte un peu de beurre manié de farine, vinaigre & eau. Vos filets étant marinés,

essuyez-les entre deux linges ; farinez-les bien, & les faites frire dans du beurre affiné, ou de l'huile ; & servez garni de persil frit.

Saumon. (*Darne de*) *à la bourgeoise.* Mettez-la dans une casserole, avec un verrre d'huile & deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon, persil & ciboules, champignons, truffes, gousses d'ail, le tout haché fin. Faites cuire à petit feu, sel & gros poivre ; à moitié cuisson, dégraissez la sauce ; mettez-y une cuillerée de coulis ; pressez-y un jus de citron, & servez.

Saumon (*Darne de*) *en caisse.* Faites-la mariner avec huile, poivre, sel, persil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, le tout haché menu. Faites une caisse de papier bien huilée ; mettez dedans la darne, avec son assaisonnement ; faites-la griller à petit feu, & la retournez. Etant cuite, passez-y un jus de citron, & servez avec la caisse.

Saumon (*Darne de*) *en ragoût.* Faites-la cuire dans une bonne braise, comme ci-dessus ; mouillez de bouillon seulement. Etant cuite, dressez-la, & la servez avec le ragoût suivant. Coupez en quatre un ris de veau blanchi ; passez-le avec beurre, tranche de jambon, bouquet, champignons & truffes ; mouillez de bouillon, d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction. Faites cuire à petit feu, & dégraissez. Mettez y une cuillerée de coulis, & servez sur le saumon.

Saumon (*Filets de*) *au vin de Champagne.* (Voyez *Filets.*)

Saumon (*Filets de*) *aux fines herbes.* (Voyez *Filets.*)

Saumon. (*Hâtelettes de*) Coupez des tranches de saumon en petits dés ; passez-les à la casserole, avec beurre, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, sel & gros poivre. Faites chauffer un peu, & liez de quatre jaunes d'œufs. Laissez refroidir. Enfilez vos petits dés à des brochettes, & les trempez bien dans ce ragoût qui doit être épais. Panez, & faites griller à petit feu. Servez pour garniture de

grosse entrée, ou pour hors-d'œuvre, avec une remolade, dans une sauciere.

Saumon (Hure de) à la braise en gras. Piquez-la de gros lard assaisonné & de jambon, & la ficelez. Faites suer dans une casserole du veau, avec des bardes de lard: quand le veau s'attache, saupoudrez-le d'un peu de farine; remuez-le quelques tours. Mouillez ensuite de bouillon & d'un peu de jus. Mettez la hure dans une autre casserole, & versez dessus cette braise, que vous mouillerez d'une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, sel & poivre, fines herbes, oignons, persil, ciboules, tranches de citron verd, un morceau de beurre & quelques bardes de lard sur le tout. Faites cuire à petit feu; étant cuite, laissez-la deux heures dans sa braise. Tirez; égouttez, & la dressez dans un plat; servez dessus un ragoût d'écrevisses en gras, ou de crêtes, ou ris de veau & autres garnitures. Les tronçons de saumon & la queue s'apprêtent de même.

Saumon (Hure de) à la braise en maigre. Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois; ficelez-la comme la précédente, & la mettez dans une poissonniere. Mettez dans une casserole du beurre, & y faites roussir une poignée de farine; mouillez-la de bouillon de poisson, & vuidez le tout ensuite dans la poissonniere; ajoûtez-y une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, avec sel & poivre, fines herbes & épices, oignons, ciboules, persil, citron verd; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laissez mitonner deux heures sur la braise, pour prendre goût. Dressez ensuite dans un plat; servez dessus un ragoût de laitances, champignons, truffes & mousserons, ou ragoût de queues d'écrevisses & sa garniture. (Voyez la façon de faire ces ragoûts à leurs articles respectifs.)

Saumon (Pâté de) en gras Lardez de gros lard & jambon une hure de saumon, coupez la près des nageoires; dressez un pâté à l'ordinaire; foncez de lard pilé, avec les assaisonnemens convenables;

placez-y la hure; assaisonnez dessus comme dessous; avec beurre frais & bardes de lard. Finissez & mettez au four pour quatre ou cinq heures. A moitié cuit, versez par le soupirail une chopine de coulis clair de veau & jambon. Remettez, pour achever de cuire. Servez-le froid pour entremets. Si vous le servez chaud, dégraissez, & y mettez un ragoût de foies gras, ou de queues d'écrevisses.

Saumon (Pâté de) en maigre. Piquez des tranches de saumon, épaisses de trois doigts, avec un anchois. Dressez un pâté de pâte fine; foncez-le de beurre frais; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes & épices; mettez-y le saumon; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de beurre frais & d'une autre abaisse. Faites cuire; dégraissez, & y jettez un coulis d'écrevisses qui ait un peu de pointe.

Saumon (Terrine de) en gras. Foncez la terrine de bardes de lard & de tranches de jambon; assaisonnez de sel & poivre, épices & persil haché. Mettez-y votre saumon; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de veau & de lard. Couvrez & lutez le couvercle avec de la pâte; faites cuire entre deux feux. Otez ensuite le veau & le jambon; dégraissez & jettez dedans un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, mousserons.

Saumon (Terrine de) en maigre. Frottez la terrine de beurre frais; mettez le même assaisonnement dessous que dessus; & sur le saumon, morilles, vin blanc; dégraissez, & y jettez un ragoût d'écrevisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le saumon frais, gras, tendre, bien cuit, est un aliment de bon goût, nourrissant, qui convient presque à tout le monde, du moins en petite quantité. Les estomacs foibles, les personnes délicates qui ne supportent pas les substances grasses, doivent s'abstenir d'en manger. Le saumon salé ne convient qu'aux très-bons estomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice.

SEMELLES A LA ROYALE. Vous prendrez trois œufs frais, une cuillerée de vin d'Espagne, ou de

vin blanc, un quarteron de farine & un quarteron de beurre frais ; vous mêlerez le tout ensemble ; & ensuite il faudra le bien manier avec les mains sur une table bien propre, & y mettre une goutte d'eau de fleurs d'orange, en faire des abaisses, & les couper de quelle maniere vous voudrez ; les faire cuire à demi dans un four ; après quoi, vous ferez cuire du sucre royal à la premiere plume : vous l'ôterez du feu ; & quand il sera à moitié froid, vous glacerez vos semelles avec un couteau ; & vous les remettrez cuire à petit feu.

SEMOUILLE *ou* SEMOULE : nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz, ou avec la fine fleur de froment, & de l'eau, qu'on fait passer en filets minces par une presse criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant secs, on les coupe en très-petits morceaux, qui ressemblent au millet mondé. Ils sont blancs ou jaunes. S'ils sont faits avec les seules farines de riz ou de froment, ils sont blancs : si on les veut jaunes, on met dans la pâte un peu de safran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de sucre pour la rendre plus agréable. Nous devons cette composition aux Italiens, chez lesquels ces sortes de pâtes sont plus en usage qu'en France. On en met dans le potage, ou l'on en fait des potages. Il faut prendre la semouille d'un jaune clair, bien séche, & pas vieille. La meilleure vient d'Arabie, à qui l'Italie la doit, comme nous la lui devons.

Semouille. (*Potage de*) Prenez-en la quantité convenable pour le potage que vous voulez faire ; faites-la mitonner sur la cendre chaude, pendant deux bonnes heures, avec du meilleur bouillon & du jus de veau, mais en petite quantité de ce dernier. Quand elle est bien renflée, elle est cuite. Il faut quelle fasse à-peu-près l'effet du riz, quand il est bien crevé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La semouille faite avec de bonne farine, & depuis peu de tems où il n'entre que peu d'ingré-

diens échauffans, comme le safran, la cannelle, est un aliment très-nourrissant, facile à digérer, & très-sain pour tout le monde, si on en excepte quelques personnes, dont les sucs digestifs sont trop foibles pour digérer les substances farineuses, qui, chez elles, ne forment que des humeurs visqueuses, & s'aigrissent.

SERVICE : se dit d'un assortiment de meubles, servant à la table, soit linge, ou vaisselle ; il se dit encore des plats qui se servent ensemble sur la table. Ainsi l'on dit une table servie à quatre services, dont le premier sont les entrées, au second le rôt, au troisieme l'entremets, au quatrieme le fruit, ou dessert.

SIROP *ou* SYROP : le syrop de capillaire est la régle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires ; celui de groseille met au fait de la façon de faire tous les fruits rouges, comme la mûre, la griotte, la grenade, &c. Le syrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarade, la bergamotte, le cedrat & l'orange de Portugal ; de sorte que dans tous ces cas, vous avez une methode servant de régle pour tous ceux de cette espece ; & l'un de ces fruits fait régle pour tous les autres, dans les matieres de même espece.

Sirop. (Voyez *Abricots*, *Capillaire*, *Coings*, *Grenades*, *Groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Limon*, *Mûres*, *Orgeat*, *Poires*, *Pommes*, *Verjus*, *Violettes*.

SOLE : poisson de mer, d'un goût fin & délicat, dont la chair est courte & délicate, & facile à digérer.

Soles en filets à l'ail. Faites frire ; levez en filets ; mettez du beurre dans un plat, avec trois ou quatre pincées d'anchois hachés. Mettez-y les filets. Mouillez de bouillon avec une pointe d'ail & gros poivre, & servez avec un jus de citron.

Soles à la Bourguignone, Faites-les frire ; découpez-les en filets ; faites une sauce avec de bon vin, ail, sel & poivre, thym & laurier, & du beurre.

Faites mitonner les filets, & servez chaudement.

Soles à la Martine. Faites frire; passez en une avec huile fine, persil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, une pincée de farine. Mouillez de bouillon de poisson, demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir à petit feu; dégraissez cette sauce; faites-y mitonner vos soles; ajoûtez sel & gros poivre & jus de citron.

Saules à la Sainte-Menehoult. Coupez-les en filets, & les faites cuire avec beurre manié de farine, une chopine de lait, thym, laurier, basilic, persil, ciboules, ail, cloux, sel & poivre; tirez-les, & les panez. Faites griller, & servez avec une remolade dans une sauciere.

Soles à la Sultane. Faites-les mariner pendant une heure. Panez; faites griller; arrosez de leur marinade. Etant frites, & de belle couleur, servez-les avec une sauce à la Sultane.

Soles au coulis roux. Faites frire comme dessus. Passez au beurre, ciboule & persil hachés. Quand ils sont un peu frits, mouillez de bouillon de poisson, avec sel & poivre; laissez mitonner avec quelques capres frites; liez d'un coulis roux; faites-y mitonner les soles, & servez.

Soles au fenouil. Trempez-les dans le beurre fondu, avec un peu de sel & poivre; mettez du fenouil sur un gril; faites griller vos soles à petit feu. Servez-les avec une sauce aux anchois.

Soles au vin de Champagne. Habillez-les, & les mettez dans une casserole, avec sel, poivre, un oignon piqué de cloux, bouquet, ciboules entieres, persil haché, un peu de citron, demi-bouteille de vin de Champagne & bouillon de poisson, beurre frais, un peu de chapelure de pain bien fine. Faites cuire à feu vif; liez d'un coulis roux, ou d'un coulis d'écrevisses. Dressez les soles, & servez la sauce par-dessus.

Soles aux concombres. Coupez la tête & la queue; faites-les frire; faites mariner des concombres, deux heures; passez-les au roux; mouillez de

bouillon de poisson ; assaisonnez de bon goût ; liez d'un coulis au roux ; faites-y mitonner vos soles ; dressez les ensuite, le ragoût par-dessus.

Soles aux fines herbes. Mettez-les frites dans un plat, avec persil, ciboules, champignons, basilic hachés, beurre, sel & gros poivre, une cueillerée de jus ; faites faire un tour, & servez avec un jus de citron.

Soles en poupiettes. Desossez ; mettez-y un bon godiveau, comme dessus ; roulez-les de la tête à la queue. Faites cuire, & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Soles farcies à la sauce hachée. Ouvrez par le dos ; ôtez l'arrête ; farcissez d'une farce de carpe & de brochet, avec persil, ciboules, champignons, mie de pain trempée dans la crême, beurre, sel & poivre, jaunes d'œufs, le tout haché & mêlé. Farcissez ; faites frire à l'huile, & servez avec une sauce hachée. On les sert aussi avec un ragoût d'écrevisses, & avec une sauce aux anchois, en les faisant cuire entre deux plats, comme les limandes.

Soles frites. Vuidez ; farinez ; fendez sur le dos ; faites frire dans le beurre affiné ; égouttez, & servez avec persil pour rôt.

Soles. (*Pâté de*) Faites frire à demi ; levez en filets. Dressez un pâté ; foncez d'un bon godiveau de chair d'anguilles, avec champignons, truffes, fines herbes, épices, sel & poivre, beurre frais. Finissez à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez, & y jettez un ragoût de truffes.

Soles. (*Terrine de*) Voyez *Saumon*.

Soles (*Terrine de filets de*) *en gras.* Voyez *Saumon*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les soles de bonne grosseur, fraîches, fermes & bien cuites, sont un mets très-fin, fort leger, nourrissant, qui convient à tout le monde, même aux personnes dont l'estomac est très-foible, & aux convalescens qui ont permission de manger.

SOUPE. (Voyez *Potage.*)

STROUILLE *à l'Italienne*. Hachez des oignons en dés ; paſſez-les au beurre ; lorſqu'ils ſeront preſque cuits, mettez-y de la mie de pain bien fine, avec Parmeſan rapé, quelques œufs par quartier. Aſſaiſonnez de bon goût, & laiſſez réfroidir. Etendez une nappe ſur une table ; ſaupoudrez de farine ; étendez deſſus de la pâte à riſſoles. (Voyez *Riſſoles*.) Mettez de votre farce deſſus un lit mince ; roulez la pâte comme un boudin. Enveloppez d'un linge ; ficelez ; faites cuire à l'eau bouillante, une bonne heure. Coupez par tronçons ; dreſſez dans un plat ; ſaupoudrez de Parmeſan rapé, avec beurre frais fondu, & ſervez. On en fait de même aux choux, aux épinars, à l'oſeille, à la moëlle de bœuf, au fromage.

SUCRE : celui qu'on veut employer, doit être du plus beau & du plus blanc, autant qu'on pourra ; qu'il ſoit dur, ſonnant, léger & d'un goût agréable : il y a bien moins de façons pour le clarifier, quand il aura toutes ces qualités, que quand on ſe ſert de caſſonnade, quoiqu'on la choiſiſſe la plus blanche & la plus nette ; ce qui n'empêchera pas qu'il ne faille encore la clarifier.

C'eſt par cette clarification que l'on commence ; ce qui ſe fait ainſi. Vous avez de l'eau dans une terrine ; vous y écraſez un œuf avec la coque, ou d'avantage, ſuivant la quantité de votre ſucre : vous fouettez tout cela enſemble, avec des verges de bouleau ; & vous le jettez dans votre ſucre, pour le faire fondre ; enſuite vous le mettez ſur le feu, en le remuant toujours ; vous l'écumerez avec ſoin, quand il viendra à bouillir. Lorſque le ſucre veut monter, verſez-y autantde fois un peu d'eau froide, pour l'empêcher de ſe répandre, & pour le pouvoir bien écumer ; vous y ajoûtez encore l'écume d'un blanc d'œuf fouetté tout ſeul ; & quand, après avoir bien écumé, il ne reſte plus qu'une petite écume blanchâtre, & non point noire & ſale, comme auparavant, & que vous voyez votre ſucre reſter tout clair ſur l'écumoire, en la plongeant ſur la ſur-

face, il faut le retirer de dessus le feu, le passer dans une serviette blanche mouillée; & il sera parfaitement clarifié. Quand on en a clarifié une certaine quantité à la fois, & qu'il y a par cette raison beaucoup d'écume, avec laquelle il s'en va toujours un peu de sucre, on peut le retirer, en détrempant & délayant cette écume avec de l'eau dans la poële où on l'a jettée; & on passe ensuite le tout dans une serviette mouillée. Les particuliers qui ne confisent, par exemple, que quatre à cinq livres de sucre à la fois, pour éviter cette peine & ne perdre pas de sucre, le peuvent clarifier de la maniere qui suit. Il faut faire fondre son sucre avec de l'eau, & le mettre sur le feu, avec du blanc d'œuf fouetté. Quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle, prêt à se répandre, on y verse un peu d'eau froide, pour le faire rabaisser; & lorsqu'à la deuxieme fois, il vient à s'élever, vous l'ôtez de dessus le feu; & vous le laissez reposer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaisse; & il n'y reste qu'une crasse noire au-dessus, que vous ôtez doucement avec l'écumoire. Vous le passez ensuite au travers d'une serviette blanche, mouillée; & il est clarifié. Il n'est pas, à la vérité, si clair, ni si blanc que le premier; mais on ne laisse pas d'en faire toutes sortes de bonnes confitures. L'eau dont on se sert dans les cuissons de sucre, doit être de fontaine, ou de riviere, & bien claire. Pour beaucoup d'autres choses, on peut user de l'eau de puits. Moins on met d'eau dans le sucre pour le faire fondre & le clarifier, moins il faut de tems pour qu'il arrive aux cuissons nécessaires; au lieu que c'est le contraire, quand on en a mis beaucoup, parce qu'il faut que cette eau s'evapore toute.

Comme le fondement de l'art de confire dépend des différentes cuissons du sucre, il faut en donner premiérement la connoissance, pour n'avoir rien qui arrête dans la suite, touchant les termes dont on se sert pour les désigner, & éviter par ce moyen, la répétition inutile, où l'on tomberoit nécessairement, s'il falloit les expliquer à chaque ar-

ticle, comme les choſes le demanderoient. Voici donc par degrés, quelles ſont ces cuiſſons, & comment on les appelle. Il y a le ſucre à liſſé, à perlé, à ſoufflé, à la plume, à caſſé, & au caramel; & à quelques-unes de ces cuiſſons, l'on diſtingue encore le plus ou le moins, comme le petit liſſé, & le grand liſſé, le petit perlé & le perlé fort, la petite plume & la grande plume.

Ainſi, lorſque vous avez clarifié votre ſucre, & que vous l'avez remis ſur le feu pour le faire bouillir, vous connoiſſez qu'il eſt à liſſé, en trempant le bout du ſecond doigt dedans, l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſitôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goutte ſur le doigt. Quand ce filet eſt preſqu'imperceptible, ce n'eſt que le petit liſſé; & quand il s'étend davantage, avant que de ſe défaire, c'eſt le grand liſſé. Or, pour ne pas ſe brûler en faiſant cette expérience, comme il pourroit arriver, ſi l'on trempoit directement le doigt dans le ſucre, il n'y a qu'à ſortir votre écumoire, qui doit toujours être dans la poële & parmi votre ſucre, pour le remuer de tems en tems, & le faire cuire également; & l'élevant un peu au-deſſus, après l'avoir ſecouée, en donnant de la queue ſur la poële, vous recevez du ſucre qui en découle encore, en paſſant ſeulement le bout du doigt ſur le bord de ladite écumoire; ce qui ſuffit pour connoître s'il eſt à liſſé, en faiſant ce que l'on vient de dire.

Après que votre ſucre a bouilli encore un peu, vous réitérez le même eſſai; & ſi en ſéparant vos deux doigts, le filet qui ſe fait, ſe maintient de l'un à l'autre, alors il eſt à perlé. Le grand perlé eſt, lorſque le filet ſe continue de même, quoiqu'on ouvre davantage les doigts, en dilatant entiérement la main. Le bouillon forme auſſi des manieres de perles rondes & élevées, à quoi l'on peut encore connoître cette cuiſſon.

Votre ſucre ayant cuit quelques autres bouil-

lons, prenez votre écumoire à la main, & l'ayant un peu ſecouée comme ci-deſſus, en battant ſur le bord de la poële, ſoufflez au travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre ; & s'il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles, votre ſucre eſt au point qu'on appelle *à ſoufflé*

Lorſqu'après quelques autres bouillons, vous ſoufflez à travers l'écumoire, ou que la ſecouant d'un revers de main, il en part de plus groſſes & plus longues étincelles, ou boules qui s'élevent en haut, alors il eſt à la plume. Enſuite vous le continuez un peu de tems ſur le feu ; vous le ſoufflez encore ; & vous voyez ces bouteilles plus groſſes & en plus grande quantité ; enſorte qu'il y en a pluſieurs qui ſe tiennent en ſemble, & qui ſont comme une filaſſe volante ; c'eſt ce qu'on appelle à la grande plume.

Pour connoître quand le ſucre eſt cuit à caſſé, il faut avoir un pot avec de l'eau fraîche dedans : vous mouillez le bout du doigt dans cette eau ; & l'ayant trempé adroitement dans le ſucre, vous le plongez auſſi-tôt dans cette eau fraîche, à moins que de vouloir vous brûler. Ayant ainſi le doigt dans l'eau, vous en détachez le ſucre avec les deux autres ; & s'il ſe caſſe enſuite en faiſant un petit bruit, il eſt à la cuiſſon qu'on appelle *à caſſé*.

Si, en l'état où eſt le ſucre dans la cuiſſon précédente, vous le mettiez ſous la dent, il s'y attacheroit comme de la poix ; mais quand il eſt au caramel, il ſe caſſe & craque nettement ſans s'y attacher nullement. Or il faut prendre garde, de moment en moment, quand il eſt parvenu à cette derniere cuiſſon, en pratiquant ce qu'on a dit, pour ſçavoir quand il eſt caſſé ; & enſuite, mettant le ſucre que vous aurez retiré, ſous la dent, pour voir s'il s'y attache encore ; & dès que vous verrez que non, mais qu'au contraire il caſſe & ſe rompt nettement, ôtez-le auſſi-tôt de deſſus le feu : autrement, il brûleroit, & ne ſeroit plus propre à rien de bon, parce qu'il ſentiroit toujours le brûlé. A l'égard

gard des autres cuiſſons, on peut toujours les réduire en les décuiſant avec de l'eau, pour s'en ſervir à ce que l'on jugera à propos : à l'égard de la cuiſſon au caramel, c'eſt ordinairement pour le ſucre d'orge, & pour quelques autres ouvrages ; ainſi l'on verra aux différens articles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette ſubſtance végétale eſt adouciſſante, calmante, ſtomachique, très-nourriſſante ; facilite la digeſtion ; détruit les engorgemens & obſtructions legeres. Son uſage convient fort aux perſonnes ſédentaires, à celles qui ne digerent pas bien, ni aſſez promptement ; aux gens ſujets à des douleurs d'eſtomac, des inteſtins, aux fiévres, aux maladies putrides, à la pituite épaiſſie dans les poumons, & à la toux.

SURTOUT : eſpece de ragoût qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

Surtout en gras. Faites rôtir un chapon bardé ; laiſſez-le refroidir ; ôtez la peau & le déſoſſez ; hachez-le avec lard blanchi, graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, mouſſerons, champignons, ſel & poivre, fines herbes & épices, quelques jaunes d'œufs cruds, mie de pain trempée dans la crême. Pilez le tout ; foncez-en une caſſerole, en faiſant un vuide au milieu, pour y mettre tel ragoût que vous voudrez, comme pigeons, ortolans, cailles, tourterelles, ris de veau, &c. Couvrez le ragoût de la même farce ; uniſſez le tout avec un œuf battu ; panez & faites cuire au four. Dégraiſſez & ſervez pour entrée.

Surtout en maigre. Faites un godiveau de poiſſons bien hachés & pilés, avec les mêmes aſſaiſonnemens que deſſus, beurre frais, & le liez avec une crême de pain, ou pain bouilli avec la crême. Mettez-y un ragoût de filets de poiſſons. Finiſſez comme deſſus avec même farce. On met toute ſorte de ragoûts de poiſſons.

[T A B]

TABLE : se dit, non-seulement des planche assemblées & soutenues sur des pieds ou tréteaux ; mais des mets qu'on sert , de l'ordre qu'on met dans le service , & du nombre des convives. On dit, une table de douze , quinze ou vingt couverts ; pour un repas de douze, quinze ou vingt personnes. Comme on dit, une table servie à trois, quatre , cinq services , pour différencier la nature des mets qui s'y servent successivement. Nous allons donner des modeles de table de divers nombres de convives, en différentes saisons ; & pour ne pas multiplier trop les objets , nous nous bornerons à cinq seulement, qui suffiront pour donner des idées suffisantes d'un plus petit ou d'un plus grand nombre.

Pour donner plus de facilité , nous avons arrangé les divers services en deux colonnes ; & en doublant les mets , nous avons mis à portée de choisir entre les uns & les autres , sans compter la facilité qu'on aura à trouver tout ce qu'on voudra dans les grands articles , *Potages* , *Hors-d'œuvre* , *Entrées*, *Rôt* , *Entremets*. Ainsi nous croyons que , non-seulement pour le choix des mets , mais pour l'ordonnance d'un repas , les modeles que nous donnons , doivent suffire.

TABLE

De douze couverts servie à cinq (a) *en gras , pour le printems.*

Le printems fournit à nos tables , *en grosses viandes* , le bœuf , le veau de lait , le mouton en-

(*a*) Nota. *On dit qu'une table est servie à cinq , lorsqu'il y a cinq plats pour chaque service.*

graissé, l'agneau de lait; *en volailles*, le poulet de grain, le poulet aux œufs, le poulet à la reine, le dindonneau, le caneton de Rouen, le pigeon de voliere; *en gibier*, le marcassin, le chevreuil; le chevrillard, les levrauts; beccasses au passage du printems, & beccassines; les cailles vertes avant la ponte; *en poisson*, l'esturgeon, le maquereau; l'alose de Seine & de Loire, les saumons de ces deux rivieres; les truites de mer, de riviere & de ruisseau; la lotte, l'écrevisse; les autres poissons d'eau douce en Mars & Avril, au tems du frai, ne sont pas bons. Les légumes, herbages, racines. En Mai, les fraises, cerises & abricots, précoces; amandes vertes & groseilles. Les vins & liqueurs sont les mêmes dans tous les tems.

PREMIER SERVICE.

Une piéce de bœuf pour le milieu (a).

DEUX POTAGES.

Un aux herbes.
un d'asperges à la purée; *ou* un potage d'issues d'agneau à la reine.
un de julienne aux filets de racines.

DEUX HORS-D'ŒUVRES.

raves & beurre de Vamvres; *ou* palais de bœuf roulés.
caissons de cervelle de veau; *ou* saucisses au gratin.
filets de volailles à la crême.

SECOND SERVICE.

Quatre entrées, la piéce de bœuf restant pour le milieu.

carré de mouton à la ravigotte.
poitrine de veau aux petits pois.
fricassée de poulets.
pigeons en compôte; *ou* pâté chaud *comme on voudra.*
gigot au ris de veau.
poulets à la barbarine.
lapereaux à la bourgeoise.

(a) Nota. *Cette piéce doit être de culote, ou de poitrine bien parée.*

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de rôt, trois entremets, deux salades.

deux lapereaux.
une poularde ou deux poulets gras; *ou*
quartier d'agneau.
poulets à la reine.
deux salades.
épinars au jus.
tourte de cerises.
asperges; *ou*
crême au naturel.
morilles.
beignets ou écrevisses au court bouillon.

QUATRIEME SERVICE.

Jatte de gauffres pour le milieu.

compôte de cerises.
crême fouettée.
échaudés.
compôte de fraises.
gelée de groseilles.
marmelade d'abricots.

Cette table peut se servir à quinze couverts, & sept plats par services.

TABLE

De douze ou quinze couverts, servie à sept en maigre; pour un dîner de printems, ou pour un souper, en supprimant le potage.

PREMIER SERVICE.

Un potage printannier; pour le milieu; ou si c'est pour souper, une alose à l'oseille.

DEUX ENTRE'ES.

morue à la crême.
tourte de poisson; *ou*
soles aux fines herbes.
raie à la Provençale; *ou*
darne de saumon à l'esturgeon.
plies en casserole.

QUATRE HORS-D'ŒUVRE.

omelette.
œufs frais.
œufs à la farce.
œufs frits, *ou*
beurre de Vamvres ou de Bretagne.
raves & radis.
pâtés de moules à la crême.
hâtelettes d'anguilles.

SECOND SERVICE.

Alose grillée à la sauce aux capres, pour le milieu; en relevant le potage ou *Barbue au court-bouillon;* ou *Carpe frite, garnie de laitances frites.*

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt, quatre d'entremets.

écrevisses au court-bouillon, servies en dôme pour le milieu.
carpe au court-bouillon, & soles frites aux deux bouts.
asperges aux petits pois.
chervi frit.
tartelettes de confitures.
crême à l'Italienne; *ou* avec le même rôt.
tourte à la crême.
omelette farcie.
morilles dans leur eau.
crevettes.
le fruit comme ci-dessus, ou selon la saison.

TABLE

De quinze couverts servie à sept, à dîner, en gras pour l'été.

Dans cette saison on a les grosses viandes à l'ordinaire. *En volailles* on a de plus, les oisons, les pigeons, les poulardes nouvelles; *en gibier*, le coq vierge, les cailles & cailleteaux, perdreaux, faisandeaux, albrans, tourtereaux, venaison à l'ordinaire; *en poissons*, la perche, la carpe de Seine, de Loire & d'Aisne. Les truites de riviere & de mer, mais point d'autre bonne marée que la morue fraîche. Toute sorte de légumes, herbes & racines; les melons, les figues, pêches, prunes, poires, abricots, &c.

PREMIER SERVICE.

La piéce de bœuf pour le milieu.

DEUX POTAGES,

l'un garni de concombres;
l'autre aux croûtes à la purée verte; *ou*
l'un d'une poularde au riz.
l'autre de perdrix aux filets de racines.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

pieds de mouton en fricassée de poulets.
noix de veau en caisse.
petits pâtés.
melon ; *ou*
queues de veau à la remoulade.
langues de mouton en filets.
palais de bœuf en beignets.
andouilles à la Provençale.

SECOND SERVICE.

Six entrées, la piéce de bœuf restant.

gigot à l'eau.
quasi de veau à la crême.
poulets aux petits oignons blancs.
filets de lapereaux aux concombres ; *ou*
côtelettes de mouton au persil.
caneton, aux pois.
pigeons aux fines herbes.
tourte de lapereaux.
salmi de perdreaux.
cailles à la poële.
pigeons en coquille.
poularde à la cardinale.

TROISIEME SERVICE.

Un gros entremets froid pour le milieu ; quatre plats de rôt, deux salades.

un dindonneau.
une poularde.
quatre perdreaux.
six pigeons bardés en cailles.
deux salades d'herbes ; *ou*
ramereaux.
coq vierge.
poulets gras.
cailles.
deux salades.

QUATRIEME SERVICE.

Six plats d'entremets, le gros entremets restant au milieu.

tartelettes de chocolat.
œufs brouillés à la coque.
beignets de feuilles de vigne.
tymbales de biscuits.
féves de marais à la crême.
artichauts à la sauce au beurre ; *ou*
blanc manger.
œufs brouillés au verjus.
beignets à la reine.
asperges au coulis de jambon.
crême au cerfeuil.
artichauts à la Gascogne.

Le fruit de la ſaiſon avec compôte, cerneaux, fromage à la crême, échaudés, glaces, & autres choſes de l'office.

TABLE

De quinze couverts, ſervie à ſept, en gras, pour l'automne & l'hyver.

Ces deux ſaiſons fourniſſent le plus aux délices de la table. On a de tout, & abondamment, ſauf les fruits du printems & d'été, auxquels on ſupplée par les confitures qui nous les repréſentent.

PREMIER SERVICE.

Une oile pour le milieu.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

ſauciſſes aux truffes.
palais de bœuf à la Saingaraz.
pieds d'agneaux au gratin, aux petits oignons.
breſoles de mouton ; *ou*
cervelles de mouton à l'étuvée.
côtelettes d'agneau en papillotes.
filets de canards.
petits pâtés au jus.

DEUX ENTRÉES.

beccaſſe à la ſauce à la beccaſſe.
ailerons de dindons à l'étuvée ; *ou*
poularde à la crême.
pâté chaud de perdreaux ; *ou*
pigeons aux oignons en crépine.
tourtereaux à la cendre.

SECOND SERVICE.

Une piéce de bœuf pour relever l'oile.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de rôt.

pluvier.
chapon de Bruges ; *ou*
poule de Caux.
beccaſſines.

QUATRE ENTREMETS.

foies gras en caisse.
cardons au jus.
crême de riz.
œufs au soleil ; *ou*
crême au caffé.
choux-fleurs au Parmesan.
omelette au fumet.
tourte de confitures.

DEUX SALADES.

Le fruit selon la saison.

TABLE

De vingt couverts, servie à onze, en gras automne & hyver.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu qui y reste pendant tout le service ; deux potages aux deux bouts.

oille au riz.
potage aux légumes ; *ou*
julienne au céleri.
bisque de pigeons aux écrevisses.

Quatre hors-d'œuvres aux flancs du surtout.

Langue de bœuf au gratin.
beignets de fraise de veau.
boudin de lapin.
filets d'agneau en blanquette ; *ou*
langue de bœuf en hâtelettes.
queue de veau à la Tartare.
poulets à la Coigny.
côtelettes de mouton à la purée de navets.

Quatre entrées pour les quatre coins.

queues de mouton au riz.
tourtes de beccasses.
pigeons à la broche à la sauce au beurre.
poulets à la broche à la sauce aux truffes ; *ou*
perdreaux aux foies.
poularde en hochepot.
gigot à la Mailly.
canard en globe.

SECOND SERVICE.

Deux relevées d'entrées à la place des potages.

piéce de bœuf avec une sauce hachée.
longe de veau rôtie avec une ſauce piquante ; *ou*
aloyau à la braiſe, à la ſauce aux capres.
quartier de veau piqué ſur le rognon, avec un puits dans la cuiſſe.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & entremets ſervis enſemble, à treize.

QUATRE PLATS DE RÔT.

Aux angles du ſurtout ; deux ſalades, aux flancs ; deux gros entremets, aux deux bouts ; quatre entremets chauds aux quatre coins de la table.

RÔT.

poule de Caux, ou groſſe poularde.
trois perdreaux.
plat de dix-huit mauviettes.
caneton de Rouen à la broche ; *ou*
dinde aux truffes.
canard ſauvage.
faiſan.
poulets à la dauphine

ENTREMETS FROIDS.

pâté froid *ad libitum.*
tête de porc à la Piémontoiſe ; *ou*
gâteau de Savoie.
jambon cuit ſans feu & ſans eau ; *ou*
jambon à la broche au vin d'Eſpagne.
pâté de chevreuil, ou d'autre venaiſon.

ENTREMETS CHAUDS.

beignet à la crême.
truffes au court-bouillon.
cardons d'Eſpagne au jus.
tartelettes ; *ou*
beignets bacchiques.
artichauts frits.
crême à l'eſtragon & au perſil.
écreviſſes au gratin.

Le fruit de la ſaiſon.

On a donné le ſervice double pour laiſſer le choix ; & pour pouvoir l'augmenter dans les occaſions, ſelon le monde que l'on pourra avoir.

TALMOUSE : pâtiſſerie qui ſe fait avec du fromage blanc bien gras, avec un peu de beurre & de poivre bien broyés, une poignée de farine, quelques jaunes d'œufs, un peu de lait, le tout pétri. On en met ſur des abaiſſes de pâte fine, en relevant les bords. Dorez d'un œuf battu, & mettez au four.

TANCHE : poiſſon d'eau douce de la figure de la carpe, dont les écailles ſont petites & dorées. Comme ce poiſſon vit dans les endroits bourbeux, il eſt viſqueux de ſa nature, & a beſoin de plus d'aſſaiſonnement que ceux qui, avec plus de mouvement, vivent dans des eaux plus pures. Celles qui vivent dans des eaux plus limpides & moins limoneuſes, ont une ſaveur plus agréable que les autres.

Tanches à la Provençale. Limonnez & accommodez comme les ſoles à la Provençale. (Voyez *Sole.*)

Tanches à la ſauce-robert. Limonnez, vuidez, inciſez & les faites griller ; ſervez avec une ſauce-robert. On peut les ſervir auſſi avec une ſauce aux capres.

Tanches en caſſerole. Faites-les dégorger ; habillez-les ; fendez-les par le dos ; deſoſſez & farciſſez d'un bon hachis de poiſſon. Frottez un plat de beurre, avec fines herbes, oignons & aſſaiſonnement ordinaire. Rangez-y vos tanches ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; arroſez de beurre fondu. Panez ; faites cuire au four de belle couleur. Servez à ſec, ou ragoûts de légumes, ou coulis d'écreviſſes, ou ſauce à l'Angloiſe.

Tanches en compôte. Otez la tête & la groſſe arrête ; coupez par tronçons ; faites un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, jambon, bouquet ; paſſez au beurre, une pincée de farine, deux ver-

res de vin de Champagne. A moitié de la cuisson, mettez les tanches, sel & gros poivre; dégraissez, & servez avec un jus de citron.

Tanches en fricassée au roux. Faites roussir de la farine; passez-y les tronçons, avec champignons, sel & poivre, bouquet, oignons piqués de cloux. Mouillez de moitié bouillon & moitié vin blanc bouilli. Liez avec un peu de coulis roux. Dans la saison des asperges & des artichauts, on peut y en mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanches en fricassée de poulets. Otez les têtes; coupez par tronçons; passez au beurre, avec bouquet; mouillez de bouillon & vin blanc, sel & poivre, faites cuire à feu vif, & liez avec crême & jaunes d'œufs.

Tanches farcies. Farcissez d'un godiveau fin de poisson; cousez les tanches. Farinez & passez au roux; tirez-les ensuite, & mouillez ce roux de bouillon de poisson & vin blanc bouilli; remettez-y les tanches; assaisonnez de sel & poivre, & ingrédiens ordinaires. Laissez mitonner; dressez & servez dessus un ragoût de laitances.

Tanches frites. Habillez; fendez-les par le dos; poudrez d'un peu de sel & farine; mettez-y le jus de quelques citrons; faites frire au beurre de belle couleur, & servez à sec.

Tanches grillées. Limonnez-les à l'eau bouillante; écaillez; farcissez le corps de beurre manié de fines herbes; faites griller, & servez avec quelque sauce qui ait de la pointe.

Tanches (Terrine de): se font comme celles de brochet & d'anguilles, en maigre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La tanche fraîche & ferme, tirée d'une boune eau a du goût, & se digere facilement; elle convient à-peu-près à tout le monde.

TARTE: piéce de four de dessert.

Tarte à la crême. Faites une pâte demi-fine; formez en une abaisse; faites bouillir une pinte de lait avec du sucre, deux blancs d'œufs bien fouettés,

un peu de farine, un peu d'eau de fleurs d'orange; & étendez de cette bouillie sur votre abaisse; faites un rebord; mettez au four, & servez avec bon sucre rapé.

Tarte à la royale. Mettez dans la pâte de l'abaisse du sucre en poudre. Faites bouillir du lait, jusqu'à ce qu'il s'épaississe un peu; mettez y du sucre, six jaunes d'œufs bien délayés, & du beurre frais. Dressez cette crême sur l'abaisse, & finissez à l'ordinaire.

Tarte au fromage. Foncez une tarte de même pâte que ci-dessus. Faites une farce avec un fromage mou gras, sel, œufs & bon beurre; garnissez-en votre abaisse: un peu de crême la rendra encore plus délicate. Mettez au four; servez avec force sucre. Au lieu de crême, on peut y mettre du fromage de Brie affiné.

Tarte aux herbes. Faites cuire poirée, pourpier, arroche, épinars hachés menu. Pétrissez avec beurre & fromage mou & gras, & sel. Finissez à l'ordinaire.

TARTELETTES: faites des abaisses de même pâte que ci-dessus. Battez des jaunes d'œufs, avec de la farine & beurre frais. Faites cuire cette espece de crême; emplissez-en vos abaisses; faites cuire, & sucrez pour servir.

TERRINE: entrée fort à la mode aujourd'hui, qui tire son nom de l'usage où l'on étoit autrefois de servir la viande dans la terrine même où elle avoit cuit, sans autre ragoût ou sauce que ce qu'elle avoit produit. Aujourd'hui la terrine est de différentes viandes cuites à la braise, qu'on sert dans un vase qu'on appelle *terrine*, soit d'argent, ou de fayance, avec telle sauce, coulis, purée, ragoût ou légumes qu'on trouve bon d'y mettre.

Terrine à la bourgeoise aux marrons. Faites cuire à la braise un poulet gras, une perdrix, un rable de liévre, une noix de veau & une de mouton, le tout piqué de lard moyen, bien assaisonné dessus & dessous. Pelez des marrons, & les mettez dans une

tourtiere couverte ; faites-les cuire, feu deſſus & deſſous ; nettoyez-les enſuite de la petite peau, & les mettez avec les viandes. Aſſaiſonnez la terrine deſſus comme deſſous ; fermez bien & faites cuire en ſon jus ; dégraiſſez enſuite, & y mettez un peu de coulis ; dreſſez avec les marrons. On a vu aux articles particuliers diverſes manieres de faire des terrines ; on y renvoye.

Terrine à l'Angloiſe. Faites cuire telle viande que vous aviſerez bon dans une bonne braiſe. Dreſſez-la enſuite dans une terrine, avec une bonne eſſence par deſſous, des rôties de pain paſſées au beurre, ſur le tout du Parmeſan rapé. Faites prendre couleur au four, ou avec une pelle rouge.

THÉ : plante qui nous vient de la Chine, & dont on fait ici un grand uſage en infuſion.

THON : poiſſon gros, lourd & ventru, commun dans la Méditerranée, vers les côtes de Provence & de Nice. Il eſt meilleur & plus ſain mariné que frit.

Thon à la broche. Piquez en un gros morceau de lardons d'anguilles & d'anchois, & faites rôtir. Arroſez-le en cuiſant, avec une marinade de maigre, oignons en tranches & citron, ciboules, poivre, ſel, laurier & une livre de beurre, que vous mettrez dans la léchefrite. Dégraiſſez enſuite cette marinade, & la liez d'un coulis roux, avec quelques capres & ſervez ſur le thon.

Thon en caiſſe. Faites une caiſſe de papier ; mettez-y des tranches de thon avec beurre frais & fines herbes, ſel & poivre ; panez, mettez cette caiſſe dans une tourtiere ; faites cuire de belle couleur entre deux feux vifs ; ne laiſſez pas trop longtems ; ſervez de belle couleur.

Thon en ſalade. Coupez par tranches, puis en filets, & ſervez avec une remolade.

Thon frit. Coupez par tranches du thon, de l'épaiſſeur de trois doigts. Faites-le mariner avec ſel & poivre, verjus, oignons piqués, jus de citron. Faites frire, & ſervez avec une remolade.

Thon grillé. Saupoudrez-le de ſel & poivre ; frottez-le avec du beurre ; faites griller, & ſervez au jus d'orange, ou au beurre roux.

Thon (Pâté de) en pot. Hachez-en la chair ; mettez, dans un pot, avec beurre roux ; & vin blanc, citron verd, ſel & poivre, champignons ; ou marrons. Faites cuire, & ſervez avec pain frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le thon frais eſt un aliment nourriſſant & ſain, mais qui ne convient qu'aux gens qui ont un bon eſtomac & font beaucoup d'exercice. Il eſt lourd, & ſe digere difficilement chez beaucoup de perſonnes : celles qui ſont délicates, doivent s'en abſtenir. Le thon ſalé ne doit ſe manger qu'en petite quantité par les gens les plus robuſtes, étant nuiſible aux perſonnes délicates, & à celles qui menent une vie ſédentaire.

TIMBALE : nom qu'on a donné à toute eſpece de ragoût qu'on enferme dans un pâté, & qu'on fait cuire au four. On en peut faire, & imaginer d'autant de façons qu'il y a de ſorte de ragoûts, qui peuvent ſe mettre en pâté.

THYM : plante odoriférante, qu'on cultive dans nos jardins ; elle s'emploie en aſſaiſonnement dans les cuiſines, à cauſe de ſon goût aromatique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante n'entre que comme aſſaiſonnement dans les mets. Elle augmente le goût, & facilite la digeſtion par ſon irritation legere, & en échauffant un peu.

TOPINAMBOURS, *ou* POMMES DE TERRE ce ſont les nœuds de la racine d'une plante fort commune dans les jardins. La meilleure façon & la plus ſaine de les apprêter, eſt de les faire cuire ſous la braiſe, & de les accommoder avec beurre frais, oignons & ſel.

On peut auſſi les faire cuire à l'eau bouillante, les peler enſuite, & les ſervir avec une ſauce blanche, & de la moutarde.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On regarde cet aliment comme ne fournissant que des sucs grossiers, visqueux ; & conséquemment son usage ne convient qu'aux plus forts estomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice, qui ont des sucs digestifs très-actifs, & dont la faim ne s'appaise qu'en mangeant des alimens adoucissans, & qui séjournent long-tems dans l'estomac.

TORTUE : animal amphibie, dont la tête & la queue ressemblent à celle du serpent, & les pieds à ceux du lézard ; il est couvert d'une écaille très-épaisse ; les bouillons de tortue sont très-bons pour les phtisiques, & pour épurer le sang.

TOURONS. Prenez des amandes pelées, des avelines & de l'écorce de citron vert ; coupez-les par petites tranches ; faites-les sécher à l'étuve, ou bien desséchez-les dans la poële avec un peu de sucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs, suivant la quantité : mettez-y vos amandes & du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour les rendre maniables ; dressez-les à la main sur du papier, & faites-les cuire au four de campagne.

Tourons d'Espagne. Vous prendrez un quarteron d'avelines & un quarteron d'amandes douces que vous passerez à l'eau, il faudra les peler & les mettre dans de l'eau fraîche : de cette demi-livre vous tirerez deux onces de chacune, & vous les couperez bien menues avec un couteau ; vous ferez cuire une livre de sucre à la forte plume ; vous y mettrez les quatre onces d'avelines & d'amandes, avec trois ou quatre zests de citrons ; vous remuetez le tout ensemble avec une spatule, après l'avoir ôté de dessus le feu ; ensuite vous fouetterez un blanc d'œuf frais ; & après en avoir mis dans la poële, vous remuerez le tout ; vous le verserez sur une feuille de papier, & vous le couperez par tranches : si le touron n'est pas assez élevé, remettez-le un moment sur le feu.

TOURTE : eſpece de pâtiſſerie qui ſert pour entrée, entremets ou deſſert. Voyez aux articles particuliers la façon de faire une infinité de tourtes, d'entrées, d'entremets & de deſſert.

TOURTERELLE : eſpece de pigeon, plus petit, plus délicat, d'un blond cendré. Cet oiſeau, quand il eſt jeune, tendre & gras, eſt un manger très-ſain, très-délicat. La tourterelle s'accommode comme le pigeon & le ramier.

TRIPES : entrailles des animaux. Celles de cochon & de mouton ſervent à faire des boudins & ſauciſſes. Celles de bœuf & de vache ſe mangent en fricaſſée. C'eſt un aſſez mauvais aliment.

TRUFFES : tubercule charnu, couvert d'une croûte noirâtre chagrinée, qu'on trouve en Italie & dans pluſieurs provinces méridionales de la France, comme le Languedoc, la Provence, Dauphiné, l'Angoumois, le Périgord & la Guienne. Elles ont une odeur & un goût très agréables, qui les rendent d'un grand uſage dans l'aſſaiſonnement.

Truffes à la braiſe. Lavez & les nettoyez bien; eſſuyez-les; mettez des bardes de lard ſur du papier, bien aſſaiſonnées; mettez-y les truffes; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; couvrez de tranches de jambon & de bardes de lard; pliez le tout en pluſieurs papiers; mettez cuire ſous la cendre avec un peu de feu deſſus; dreſſez-les enſuite chaudement ſur une ſerviette bien pliée. On les ſert auſſi cuites ſous la cendre ſans apprêt.

Truffes à la Périgord. Nettoyez-les; mettez-les cuire avec ſel & une bouteille de vin de Champagne pendant un quart d'heure, & ſervez.

Truffes à la Lyonnoiſe. Pelez & coupez en tranches des truffes & champignons, & paſſez avec beurre, bouquet de perſil, ail, trois cloux, thym laurier, baſilic. Mouillez d'un verre de vin de Champagne, coulis, ſel & gros poivre. Faites cuire à petit feu, & ſervez garni de croûtons frits.

Truffes au court-bouillon. Nettoyez & les mettez dans une marmite avec ſel & poivre, oignons

piqués

piqués de cloux, laurier, ciboules, & vin blanc. Faites cuire. Essuyez, & les dressez sur une serviette pliée comme les précédentes.

Truffes au jambon. Pelez des truffes; mettez-les dans une casserolle cuire avec du jus de veau. Faites un saingaraz; liez-le d'un coulis de veau & jambon, dressez les truffes & jettez dessus votre saingaraz.

Truffes au vin de Champange. Pelez de grosses truffes; faites une braise, mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu. Ecumez, mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers; retirez, & les servez avec une sauce au vin de Champagne ou vous les laissez un peu mitonner & dégraissez avant de servir.

Truffes en serviette. Nettoyez de grosses truffes à l'eau tiéde. Faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, bouquet, cloux, racines, oignons, sel & poivre, étant cuites. servez dans une serviette.

Truffes en surprise. Prenez six truffes des plus belles étant nettoyées vuidez-les sans intéresser la peau; faites cuire avec crêtes, ris de veau, six pigeons à la cuiller. Mettez chaque pigeon dans une truffe avec du ragoût; couvrez la truffe du morceau; dorez; servez avec une essence claire & jus de citron.

Truffes vertes à l'Italienne. Nettoyez & les coupez en tranches; passez avec bonne huile, persil & ciboules hachés, avec un verre ou deux de vin blanc, sel & poivre concassé. Faites cuire un quart d'heure, en dégraissant l'huile. Finissez à courte sauce.

Truffes. (*Pain aux*) Ayez un pain farci & frit. Pelez & coupez des truffes par tranches; faites cuire à petit feu avec du jus de veau lié d'un coulis de veau & jambon. Faites-y mitonner le pain; dressez-le ensuite & jettez le ragoût dessus.

Truffes. (*Potage aux*) Pelez-les, & les coupez par tranches; mettez dans une marmite, avec jus de veau; faites cuire à petit feu. Etant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix; mitonnez des croûtes;

mettez au milieu un pain de profiteroles farci. Jettez le ragoût par-dessus ; & servez chaudement.

Truffes. (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire des truffes comme dessus ; liez d'un coulis clair de veau & jambon ; mitonnez des croûtes de jus de veau. Faites un cordon de tranches de truffes ; jettez dessus le ragoût & le jus.

Truffes (*Potage de croûtes aux*) *en maigre.* Farinez des truffes vertes ; liez le ragoût d'un coulis. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson. Laissez attacher au fond du pot. Mettez dessus un petit pain farci. Jettez le ragoût sur le potage.

Truffes (*Ragoût de*) *en gras.* Pelez des truffes, & les coupez par tranches. Passez-les avec du beurre le plus fin. Mouillez de bouillon, & ensuite d'un blond de veau ; assaisonnez ; dégraissez, & servez pour entremets.

Truffes (*Ragoût de*) *en maigre.* Apprêtez de même ; mouillez de bouillon de poisson ; faites mitonner avec bouquet, sel & gros poivre ; liez d'un coulis d'écrevisses, & servez.

Truffes (*Tourte de*) Les tourtes de truffes se font de même que celles de champignons. (Voyez *Champignons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truffes fermes, tirées de la terre depuis peu de tems, saines, & qui ont du parfum, sont un assaisonnement stomachique, un peu échauffant, & qui favorise la digestion ; mais si on en mange beaucoup, elles forment un aliment de difficile digestion, qui ne donne que des sucs grossiers & âcres, dont l'usage habituel est nuisible. Les truffes en assaisonnement conviennent même aux personnes délicates, & dont l'estomac est foible ; il n'y a que les gens forts qui ont un bon estomac, des sucs digestifs très-actifs, & font beaucoup d'exercice, qu doivent s'en permettre l'usage fréquent, ou une quantité aussi grande que des alimens ordinaires.

TRUITE : poiſſon d'eau douce, qui aime les eaux vives, & ſur-tout les courants les plus rapides. Ce poiſſon eſt d'une agilité ſurprenante ; il remonte non-ſeulement les rivieres les plus rapides, mais il s'élance & remonte les chutes d'eau les plus hautes & les plus difficiles. Le mouvement extraordinaire qu'il ſe donne, ne contribue pas peu à rendre ce poiſſon délicat, d'une ſaveur agréable & d'un uſage très-ſain.

Truites à la Hollandoiſe. Faites-leur prendre ſel une heure. Faites cuire avec une bouteille de vin blanc, trois oignons, bouquet, cloux, deux gouſſes d'ail, laurier, thym, baſilic & beurre manié de farine. Faites bouillir à feu vif ; ôtez les oignons & le bouquet ; ſervez avec leur ſauce : un quart d'heure ſuffit pour les cuire ; jettez en ſervant un peu de perſil blanchi.

Truites à la Huſſarde. Otez la peau, & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes ; aſſaiſonnez de bon goût. Faites mariner & griller enſuite. Servez-les avec une remolade.

Truites à la lézard. Prenez les plus belles qu'il ſe pourra ; écaillez ; vuidez & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec ſel & poivre. Mettez-les dans une poiſſonniere, avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les paſſe d'un bon doigt ; mettez ſel & poivre, oignons, cloux, muſcade, bouquet & une croûte de pain. Faites cuire à feu clair, de ſorte que le vin s'enflamme. Lorſque la flamme commence à diminuer, jettez-y du beurre.

Truites. (*Pâté de*) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dreſſez le pâté ; foncez-le de beurre frais ; faites un godiveau de chair de truites, champignons, truffes, perſil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, ſel & poivre ; couvrez de beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraiſſez. Mettez-y un ragoût d'écreviſſes, & ſervez chaud.

Truites à la Polonoiſe. Inciſez des truites & les

ſalez. Quand elles auront pris le ſel, faites-les cuire avec quelques oignons, bouquet, perſil, ciboules, thym, baſilic & laurier, cloux & ail, macis & vin blanc, où le poiſſon baigne. Faites cuire à grand feu; laiſſez réduire la ſauce, & ſervez avec ce qui en reſtera.

Truites au court-bouillon. Faites-les cuire comme les ſaumons. (Voyez *Saumon.*)

Truites aux anchois. Ecaillez, vuidez & les inciſez ſur le côté. Faites mariner avec ſel & gros poivre, ail & perſil, ciboules & champignons hachés, thym, laurier & baſilic en poudre, huile fine; mettez-les dans une tourtiere, avec une marinade; panez & faites cuire au four; ſervez enfin avec une ſauce aux anchois.

Truites aux champignons. Inciſez & faites-les griller. Dreſſez & jettez deſſus un ragoût de champignons.

Truites aux concombres. Faites griller comme deſſus, & ſervez deſſus un ragoût de concombres, que vous aurez fait préalablement mariner.

Truites frites. Inciſez, ſalez & farinez-les; faites-les frire au beurre raffiné. Egouttez, & ſervez à ſec.

Truites grillées à la ſauce banche. Faites griller, comme on a dit plus haut; & ſervez avec une ſauce blanche.

Truites grillées aux écreviſſes. Faites griller comme deſſus, & jettez deſſus un ragoût de queues d'écreviſſes. On les ſert de même avec toute ſorte de ragoûts maigres; on les ſert auſſi avec le coulis d'écreviſſes.

Truites. (*Pâté de*) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dreſſez le pâté; foncez-le de beurre frais; faites un godiveau de chair de truites, champignons, truffes, perſil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, ſel & poivre; couvrez de beurre frais. Finiſſez à l'ordinaire. Faites cuire; dégraiſſez. Mettez-y un ragoût d'écreviſſes; & ſervez chaud.

Truites. (*Terrine de*) On coupe les truites en deux

ou trois tronçons ; le ſurplus du procédé eſt le même que pour le ſaumon.

Truites (Terrine de) en gras. Elle ſe fait comme celle de ſaumon.

Truites (Terrine de) en maigre. (Voyez *Saumon.*) C'eſt encore la même choſe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truites, & ſur-tout les truites ſaumonées ; qui ont la chair graſſe, ferme, rougeâtre, & ſortent d'une belle eau, ſont un aliment ſavoureux, aſſez léger, aiſé à digérer & ſain. Il convient à tout le monde, & même aux perſonnes délicates ; à celles qui ont l'eſtomac foible, aux convaleſcens, ſur-tout quand il eſt frit ou rôti ſur le gril ; ce qui ôte à la chair une partie de la graiſſe, qui, chez bien des gens, empêche, ou du moins retarde la digeſtion.

TURBOT : poiſſon de mer, qu'on appelle le *faiſan de mer*, à cauſe de ſa bonté. C'eſt un des meilleurs poiſſons, tant pour le goût, que pour la ſanté.

Turbot à la ciboulette. Mettez dans une caſſerole deux ou trois verres de conſommé, du beurre manié de farine, gouſſe d'ail piquée d'un clou, blancs de ciboules blanchis & hachés ; tournez la ſauce ; dreſſez & jettez la ſauce deſſus ; ſi ce ſont des turbotins, menagez l'aſſaiſonnement.

Turbot à la Hollandoiſe. Faites cuire au court-bouillon blanc, comme deſſus ; & ſervez avec une ſauce à la Hollandoiſe.

Turbot à la Minime. Prenez un quartier d'un bon turbot ; faites-le mariner & griller enſuite, en l'arroſant avec ſa marinade ; & ſervez avec une ſauce à la Minime.

Turbot à la Périgord. Foncez un plat de toutes ſortes de fines herbes, avec un peu d'huile, perſil, ciboules, champignons, truffes, ail, le tout bien haché ; mettez le turbot ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, en l'arroſant d'huile. Panez ; mettez au four. Servez avec un jus de citron, ſans autre ſauce.

Turbot à la Reine. Faites cuire à la braiſe, avec

veau & jambon, lard & assaisonnement ordinaire. Mouillez cette braise d'une bouteille de vin de Champagne, quand elle aura sué demi-heure : dressez le turbot, & servez avec une sauce à la reine.

Turbot à la Sainte-Menehoult. Faites-le cuire à moitié dans du vin blanc & du lait, avec fines herbes, sel, beurre & coriandre; dressez, panez; faites prendre couleur au four, & servez avec une sauce à l'anchois.

Turbot au coulis d'écrevisses. Faites cuire dans une casserole, avec sel & poivre, persil en bouquet & fines herbes de même, oignons piqués de cloux, laurier, deux ou trois livres de veau en tranches, bardes de lard; faites suer : étant attachés, mettez du beurre frais, un peu de farine. Le roux fait, mouillez de bouillon; détachez avec la cuillere ce qui fond; bardez le turbot, & faites cuire avec une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, le jus de veau, & le veau par-dessus : étant cuit, laissez le mitonner sur des cendres chaudes; dressez & servez dessus un ragoût d'écrevisses; liez d'un coulis d'écrevisses.

Turbot au court-bouillon Pliez-le dans une serviette & le faites baigner dans l'eau salée & passée à clair; faites-le cuire dans cette eau : étant cuit, mettez le vaisseau sur des cendres chaudes mitonner avec deux pintes de lait. Dressez ensuite le turbot sur une serviette. Garnissez de persil frit.

Turbot aux écrevisses, en gras. Faites-le cuire, comme celui au coulis d'écrevisses, & servez avec un bon ragoût d'écrevisses.

Turbot aux écrevisses en maigre. Faites-le cuire avec sel & poivre, fines herbes, persil, ciboules, oignons piqués de cloux, & laurier. Faites un demi-roux avec farine & beurre; mouillez de bouillon de poisson; versez dans la casserole au turbot, avec une bouteille de vin blanc bouilli. Etant cuit, laissez-le deux heures dans son jus, & dressez ensuite; en servant, jettez dessus un ragoût d'écrevisses, en maigre; liez d'un coulis de même.

Turbot en casserole. Vuidez, lavez & essuyez. Etendez du beurre dans un plat, avec sel & poivre, muscade, persil haché, ciboules entieres, demi-septier de vin de Champagne. Coupez la tête & la queue du turbot; mettez-le dans le plat; assaisonnez dessus comme dessous; frottez de beurre fondu; panez d'une mie de pain bien fine; mettez au four. Dégraissez, faites autour un cordon d'anchois, ou de coulis d'écrevisses; & servez à sec.

Turbot aux laitances de carpes. Faites cuire, comme le précédent, & servez dessus un bon ragoût de laitances de carpes.

Turbot en entrée, en gras. Faites-le cuire comme le turbot au coulis d'écrevisses, & le servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, mousserons.

Turbot en maigre, avec toutes sortes de ragoûts. Faites-le cuire comme celui aux écrevisses en maigre; & servez avec les ragoûts de *champignons*, *huitres*, *moules*, *mousserons*, *truffes*, & autres ragoûts maigres.

Turbot pour entrée en maigre. Faites cuire comme celui aux écrevisses en maigre, & servez avec un ragoût de laitances, truffes, champignons & mousserons.

Turbot. (Pâté de) Dressez un pâté; foncez-le de beurre frais, avec sel, poivre, fines herbes & épices; mettez dessus un turbot piqué d'anchois; assaisonnez comme dessous; couvrez de beurre; finissez à l'ordinaire. Faites cuire au four. Dégraissez & jettez dedans un ragoût d'écrevisses, truffes & champignons.

Turbot à la Bourgogne. Ayez des tranches de pain, comme pour la soupe. Trempez-les dans l'œuf battu; ayez un bon salpicon: mettez-en sur les tranches de pain; unissez avec l'œuf battu. Panez-les; faites frire, & servez avec des filets de turbots en terrine, soit en gras, ou en maigre, & qui s'accommodent comme ceux de soles. (Voyez *Soles.*)

Turbot ou *Turbotins au four.* Faites mariner ; dressez ensuite avec l'assaisonnement sur un plat ; mettez-y un verre de vin blanc ; saupoudrez de moitié mie de pain & Parmesan rapé. Faites cuire au four ; égouttez ; dégraissez & servez avec une sauce hachée au beurre.

Turbot ou *Turbotins farcis.* Habillez-les ; levez la peau de dessous, sans l'ôter ; farcissez avec beurre manié de fines herbes, champignons, persil, ciboules hachés très-fin, avec mie de pain & jaunes d'œufs, sel & poivre, muscade & basilic en poudre. Frottez un plat de beurre manié de fines herbes ; mettez-y les turbotins, le dos en dessous. Mettez dessus du beurre fondu, avec un jaune d'œuf, sel & fines herbes. Laissez-le figer ; dorez d'un jaune d'œuf ; panez ; mettez au four ; dégraissez, étant cuit, & servez avec une sauce blanche.

Turbotins grillés. Vuidez ; incisez sur le dos ; faites mariner à l'ordinaire ; panez & faites griller, & servez avec un jus d'orange.

Turbot. (*Tourte de filets de*) (Voyez *Soles.*) Celle-ci se fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le turbot frais, ferme, bien en chair, est un aliment délicat, savoureux, assez léger, aisé à digérer & sain. Il convient à presque tout le monde, étant pris dans une quantité modérée.

[V A N]

VANNEAU : oiseau de la grosseur du pluvier, qui habite les mêmes lieux, qui vit comme lui, & fait à-peu-près le même exercice ; il s'accommode comme les pluviers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le vanneau qui est jeune, gras & tendre, a une chair assez délicate, & d'assez facile digestion. C'est un des alimens que les personnes convalescentes,

sédentaires, & dont l'estomac est foible peuvent se permettre.

VEAU ; petit de la vache, animal trop connu, & dont la chair est d'un trop grand usage parmi les alimens pour le décrire : les veaux qui nous viennent de Normandie & qu'on appelle *veaux de riviere*, sont d'un blanc & d'un goût excellens.

Veau à la Piémontoise. Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné. Faites-le cuire dans une terrine, comme le bœuf à la mode ; laissez réfroidir ; dégraissez ; étendez la gelée qui reste sur le veau, & servez froid pour entremets : on peut le servir chaud pour entrée.

Veau à la Rambouillet. Faites à un morceau des trous près les uns des autres ; remplissez-les d'un bon godiveau ; enveloppez le veau de lard & papier. Faites rôtir. Etant cuit, ôtez le lard & le papier. Dorez-le avec œuf battu ; panez ; faites prendre couleur, & servez avec une sauce piquante.

Veau en casserole. Coupez des tranches de veau un peu épaisses ; lardez-le, & les faites frire avec des bardes de lard dessous, sur un feu modéré, des deux côtés ; farinez-les ensuite, & les mouillez de bouillon avec sel & poivre, cloux, persil, ciboules. Laissez cuire la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus.

Veau. (*Blond de*) Quand la viande a bien sué dans la casserolle, on la laisse attacher comme pour en tirer un jus léger ; on fait alors un demi-roux avec du lard fondu & de la farine : on mouille de bouillon avec un peu de jus ; & l'on finit en dégraissant & en passant ce blond par le tamis, sans le presser.

Veau (*Cervelle de*) *à l'Italienne.* Faites-la cuire avec de bons assaisonnemens. Coupés par morceaux comme des noix, trempez dans l'œuf battu, panez de mie de pain bien fine. Faites cuire comme les pigeons au basilic ; servez avec jus de citron.

Veau (*Cervelle de*) *aux petits oignons.* Faites dégorger & cuire avec bouillon, vin blanc, barde

de lard, citron en tranches, bouquet, ail, cloux, &c. Faites cuire, d'autre côté, de petits oignons blancs; assaisonnez de même avec bouillon seulement : étant cuits, mettez-les mitonner avec un peu de coulis & de réduction. Egouttez les cervelles; dressez & jettez dessus ce ragoût d'oignons.

Veau (Cervelle de) en caisse. Faites-la dégorger à l'eau tiéde; coupez-la en plusieurs morceaux, faites mariner avec huile, jus de citron, ail, champignons, persil, ciboules, sel & gros poivre; frottez d'huile des caisses de papier; foncez-les d'une petite barde de lard; mettez dans chacune de la cervelle avec de la marinade; couvrez d'une barde : faites cuire sur le gril à petit feu, & servez dans les caisses.

Veau (Cervelle de) frite. Coupez par morceaux, & faites mariner comme dessus. Egouttez, farinez, faites frire; & servez avec persil frit.

Veau (Côtelettes de) aux fines herbes. Passez au feu avec lard fondu, ciboules, champignons, persil, ail, basilic, le tout haché fin. Mettez-y les côtelettes avec sel & poivre; couvrez de lard, & faites cuire à petit feu. Tirez-les, & mettez dans la sauce du coulis. Faites bouillir pour dégraisser, & servez avec jus de citron sur les côtelettes.

Veau (Côtelettes de) en papillotes. Faites mariner avec huile, sel & poivre, persil, ciboules, champignons hachés; enveloppez-les de papier huilé; faites griller à petit feu, avec un peu de leur marinade & les servez à sec dans leur papier.

Veau (Côtelettes de) farcies & grillées avec une essence. Prenez-les épaisses; faites un trou le long de la côte : & farcissez d'une farce de volaille fine, cousez & saupoudrez de sel & gros poivre, avec laurier; faites-les mariner avec lard fondu, fines herbes; enveloppez d'une barde de lard & d'une feuille de papier; faites griller à petit feu; ôtez le papier & le lard & servez avec une essence.

Veau (Côtelettes de) glacées aux petits oignons. Piquez de petit lard; faites cuire; & glacez comme

les fricandeaux, & ſervez avec un ragoût de petits oignons, tel que deſſus.

Veau (*Côtelettes de*) *glacées aux petits pois.* Comme au précédent: ſervez avec un ragoût de petits pois.

Veau (*Cuiſſeau de*) *à la braiſe aux épinars.* Parezles bien; lardez, & faites cuire à la braiſe avec racines; mouillez de vin blanc, après l'avoir laiſſé ſuer une demi-heure. Ajoûtez du bouillon, étant cuit, ſervez avec un ragoût d'épinars; on peut le ſervir froid par tranches pour entremets.

Veau (*Cuiſſeau de*) *à la crême.* Lardez & faites mariner, dix ou douze heures, avec beurre, ſel & poivre, cloux, ail & oignons, perſil & ciboules avec trois pintes de lait: faites chauffer cette Sainte-Menehout, en la remuant quand elle eſt froide: mettez-y le cuiſſeau. Eſſuyez & faites-le cuire à la broche; enveloppez de bardes de lard & de papier. Etant cuit, panez-le; faites-lui prendre couleur, & ſervez avec une ſauce piquante.

Veau (*Cuiſſeau de*) *à la daube.* Lardez-le de gros lard; aſſaiſonnez; faites-le cuire dans une bonne braiſe une demi-heure; mouillez enſuite d'une bouteille de vin blanc; faites cuire à petit feu; laiſſez réfroidir dans ſa cuiſſon; dreſſez & laiſſez deſſus le reſte de ſa ſauce en glace; ſervez-le à froid.

Veau (*Filets de*) *au blanc.* Paſſez au beurre des filets de champignons, avec bouquet, ail, cloux; mouillez de bouillon, & faites réduire la ſauce. Coupez du veau cuit à la broche en filets minces: faites chauffer dans le ragoût ſans bouillir; liez avec crême & jaunes d'œufs; ſervez avec jus de citron.

Veau (*Filets de*) *aux concombres.* Prenez des filets de veau cuits à la broche, & les faites chauffer, ſans bouillir, dans un ragoût de concombres.

Veau (*Fricaſſée de*) *blanche.* Coupez du gros bout d'une longe rôtie & froide des tranches; paſſez

au beurre une pincée de farine avec persil & ciboules remuez & y mettez le veau avec sel & poivre ; mouillez ensuite de bouillon, liez de quelques jaunes d'œufs avec crême & persil haché. On peut au lieu de crême mettre du verjus dans la liaison.

Veau (Jus de) Battez des rouelles de veau, foncez-en une casserolle avec quelques oignons, carottes & panais avec bouillon. Faites suer doucement & attacher légerement mouillez de mitonnage, & laissez cuire doucement ; le veau étant cuit passez le jus au tamis & le conservez pour les potages & ragoûts.

Veau (Longe de) à la braise. Piquez de gros lard ; & faites cuire à une bonne braise ; servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, &c.

On peut aussi la servir avec les ragoûts de *concombres & laitues* pour grosse entrée.

Veau (Longe de) à la crême ou à la Gasconne. (Voyez cuisseau à la crême) le procédé est le même.

Veau (Longe de) en ragoût. Lardez de gros lard bien assaisonnez ; faites rôtir étant presque cuite ; mettez-la dans une casserolle avec bon bouillon & vin blanc, bouquet, champignons, le dégoût de la longe & farine frite, faites mitonner, assaisonnez de bon goût & servez à courte sauce.

Veau (Noix de) à la bourgeoise. Faites-les mortifier ; parez-les & les coupez en fricandeaux ; lardez de gros lard & jambon. Faites cuire sur des tranches de veau, bardes de lard, fines herbes & assaisonnement dessus comme dessous, dans leur jus à l'étouffée. Sur la fin de leur cuisson, mettez demi-verre de Champagne. Achevez, dressez, passez le jus au tamis & servez dessus.

Veau (Noix de) glacée à la chicorée au blanc. Faites cuire & glacer, comme la précédente ; faites blanchir & cuire de la chicorée à une bonne braise ; égouttez, & la passez au beurre, avec oignons & bouillon. Liez la sauce de crême & de jaunes d'œufs ;

& servez sur ce ragoût vos noix de veau.

Veau (Noix de) glacée. Piquez de petit lard ; faites blanchir & cuire avec jambon, bouillon, bouquet, cloux, champignons entiers. Retirez ; dégraissez la sauce ; passez-la au tamis ; faites réduire en glace. Glacez-y les noix, retirez-les encore. Mettez du coulis dans la casserole ; faites faire un bouillon ; passez de nouveau cette sauce au tamis, & servez les noix de veau pour entrée.

Veau (Noix de) glacée aux petits pois. Faites cuire & glacer comme dessus, & servez sur un ragoût de petits pois.

Veau (Oreilles de) à la Ravigotte. Faites cuire comme les précédentes, & servez avec une sauce à la Ravigotte.

Veau (Oreilles de) en menus droits. Echaudez & faites blanchir, & cuire ensuite avec bouillon, bardes de lard, bouquet, thym, laurier, basilic, ail, cloux, sel & poivre. Etant cuits, laissez refroidir ; coupez en filets, faites une sauce avec jambon, champignons, oignons, vin de Champagne, réduction, coulis & assaisonnement, comme dessus. Faites bouillir à petit feu ; mettez-y les filets ; dégraissez ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y de la moutarde. Faites chauffer, sans bouillir, & servez.

Veau (Pâté de) chaud. Lardez des tranches de rouelle de moyen lard bien assaisonné ; foncez une abaisse de pâte fine d'un bon godiveau ; arrangez-y le veau. Garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichauts, lard pilé, fines herbes, épices, sel & poivre ; couvrez d'une autre abaisse ; faites cuire deux heures. Dégraissez ensuite, & y jettez un coulis de veau & jambon.

Veau. (Pâté froid de) Lardez de la rouelle de gros lard bien assaisonné, & faites mariner avec vinaigre. Mettez dans une pâte ordinaire, avec lard pilé, bardes de lard, laurier &

assaisonnemens accoutumés. Couvrez, mettez au four; étant cuit, servez froid.

Veau (Poitrine de) à la braise. Piquez de gros lard; assaisonnez; faites cuire à une bonne braise; égouttez & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, &c.

Veau (Poitrine de) à l'Allemande. Parez & faites blanchir, & cuire à la braise, avec une demi-bouteille de vin blanc. Fendez-la par le milieu des tendrons, & servez dessus une sauce à l'Allemande.

Veau (Poitrine de) au basilic. Faites blanchir, & coupez en morceaux égaux; faites cuire dans une braise de haut goût. Panez; trempez dans l'œuf battu. Panez encore; faites frire, & servez garni de persil frit.

Veau (Poitrine de) au pere Douillet. Faites tremper & blanchir; mettez-la dans une chaponiere, avec bouillon, racines, oignons, thym, laurier, basilic, verjus, pulpe de citron, bouquet, sel & poivre. Servez-la avec un peu de saucisson.

Veau (Poitrine de) aux concombres. Farcissez d'une farce fine de volaille; faites cuire à une bonne braise, & la servez sur un ragoût de concombres. Il faut la piquer de petit lard, avant de la faire cuire.

Veau (Poitrine de) aux laitues. Faites cuire à une bonne braise, & servez avec un ragoût de laitues.

Veau (Poitrine de) aux pointes d'asperges. Piquée & cuite à la braise, servez dessus un ragoût de pointes d'asperges.

Veau (Poitrine de) aux pois verds. Faites cuire, comme dessus; servez dessus un ragoût de pois verds; liez d'un coulis de veau & jambon, un jaune d'œuf, un peu de crême.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche, avec différens ragoûts. Cuite comme dessus, on peut la servir avec toute sorte de ragoûts de légumes.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche au jambon. Farcissez comme la précédente; piquez de gros

lard bien assaisonné ; enveloppez de veau & jambon ; faites rôtir. Servez garnie de tranches de jambon, le jus dessus.

Veau (Poitrine de) en fricassée de poulets. Coupez-la en petits morceaux ; faites blanchir ; finissez le ragoût comme la fricassée de poulets.

Veau. (Potage d'une poitrine de) Farcissez un pain d'un bon godiveau. Mettez ce pain au milieu du potage ; dressez à l'ordinaire ; mouillez du bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau, avec autres viandes ; nourrissez d'un bon jus de veau. On en fait de même, avec le jarret de veau.

Veau (Tendrons de) à l'Allemande. Coupez en morceaux égaux, & le surplus du procédé, comme pour la poitrine à l'Allemande. Il en est de même des *tendrons aux pois*, des *tendrons frits*, des *terrines de tendrons* aux *petits pois*, à la *purée verte* & aux *laitues*, qui sont des répétitions des procédés', pour les différents apprêts de poitrine de veau, à très-peu de chose près, que le bon sens indique de reste.

Veau (Tête de) à l'Angloise. Echaudez-la, & la fendez en deux, pour la mieux faire dégorger en plusieurs eaux tiédes ; faites cuire ces deux moitiés avec la langue dans une bonne braise. Panez une moitié de mie de pain bien fine ; arrosez-la de beurre & fines herbes, & lui faites prendre couleur au four. Faites un ragoût de l'autre moitié. Coupez la langue en menus droits ; coupez la cervelle en petits dés, après l'avoir fait mariner ; faites frire avec du petit lard coupé de même. Servez la moitié entiere dans le ragoût de l'autre, avec un cordon de petit lard & cervelle, & persil frit.

Veau (Tête de) farcie. Bien dégorgée, bien nette, désossez-la ; faites un lit de farce fine de volaille & assaisonnement ordinaire ; mettez sur cette farce un ragoût de perdreaux, pigeons, cailles, ou ortolans ; couvrez le ragoût de la même farce ; arrangez la tête, comme si elle étoit entiere. Enveloppez-la

d'un flanchet de veau ; ficelez ; faites cuire à une bonne braise. Servez-la , avec une effence & jus de citron. On peut la servir avec les ragoûts de *truffes* , d'*écrevisses* , & autres.

Veau (*Tête de*) *frite*. Déoffez & farciffez avec une farce fine bien liée, & des filets de bœuf, mouton, lardons de lard & de jambon ; coufez & lui confervez fa premiere forme. Faites cuire comme une bonne daube ; trempez dans l'œuf battu ; panez ; faites frire, & fervez avec perfil frit. La tête de chevreuil fe fert apprêtée de même ; mais il ne faut pas lui ôter les os du crâne.

VERJUS : le verjus en grain eft employé à l'office, pour faire différentes confitures.

Verjus ; liqueur acide, qu'on tire par expreffion d'une efpece de raifin acide, qui ne vient que tard à maturité, ou d'autres fruits acides ; il eft d'un grand ufage en cuifine.

Verjus à oreille. Il faut prendre du verjus qui ne foit pas mûr, mais qui foit dans toute fa groffeur. Vous l'ouvrez par le côté, pour en ôter les pépins. Les venues ordinaires font de trois ou quatre livres. Après, vous le jettez à l'eau bouillante ; il faut le retirer de deffus le feu d'abord qu'il pâlit; vous aurez foin de le rafraîchir un peu, & vous le laifferez dans fon eau jufqu'à ce qu'il foit froid pour qu'il fe reverdiffe ; & s'il fe lâchoit fans être verd, il n'y aura qu'à le jetter dans l'eau fraîche ; le fucre le reverdira ; vous prendrez autant de livres de fucre que vous aurez de livres de verjus ; faites le clarifier ; vous garderez un tiers de ce fucre clarifié ; mettez le verjus, après l'avoir retiré de l'eau fraîche, & bien égoutté, dans les deux autres tiers de fucre clarifié, fans les mettre fur le feu ; & vous les laifferez jufqu'au lendemain, que vous jetterez doucement votre verjus fur une paffoire pour l'égoutter ; faites cuire le fucre à trois bouillons couverts, en y ajoûtant celui que vous avez gardé de la veille. Il ne faut pas que le verjus aille encore fur le feu ; vous le remettrez dans le

ſucre, pour l'y laiſſer encore vingt-quatre heures. Vous l'égoutterez la troiſieme fois ſur une paſſoire, & vous donnerez trois ou quatre bouillons à votre ſyrop; gliſſez-y le verjus pour lui faire prendre pluſieurs bouillons couverts, juſqu'à ce que le ſucre ſoit au liſſé; vous aurez ſoin de le bien écumer; & vous le mettrez dans une terrine avec le ſyrop, pour le conſerver tant que vous voudrez; lorſque vous voudrez vous en ſervir, retirez le verjus du ſyrop; prenez les grains que vous ouvrez en deux, & appliquez-en deux l'un contre l'autre, & deux autres deſſus, un de chaque côté; mettez-les à meſure ſur un tamis, pour les faire égoutter & ſécher à l'étuve.

Verjus au liquide. Vous prendrez quatre livres de gros verjus; vous le fendrez; & vous en ôterez les pépins. Faites bouillir de l'eau dans une poële, & mettez-y votre verjus. Faites-le bouillir à trois bouillons ſeulement: ôtez la poële de deſſus le feu, & remettez-la ſur de la cendre chaude pendant cinq ou ſix heures; il faut la bien couvrir pour faire reverdir le verjus: enſuite vous prendrez un tamis & vous jetterez votre verjus deſſus, pour l'égoutter; puis vous clarifierez quatre livres de ſucre, & vous le ferez cuire à la plume. Vous mettrez votre verjus que vous ferez cuire à huit ou dix bouillons; après cela vous le retirerez avec une écumoire, & vous le mettrez dans une terrine: vous ferez cuire votre ſyrop à dix ou douze bouillons; & vous le verſerez ſur votre verjus. Vous remettrez le tout dans la poële recuire ſept ou huit bouillons: puis vous le reverſerez dans la terrine; vous le laiſſerez refroidir, & vous le mettrez dans des pots.

Verjus au ſec. Prenez du gros verjus, à moitié mûr que vous couperez de la grappe. Laiſſez à chaque grain un bout de queue; fendez-le un peu par le côté, avec la pointe d'un petit coûteau, pour en ôter les pépins; enſuite vous le ferez confire de la même façon que celui qui eſt à oreilles, avec cette différence, qu'à la fin de la cuiſſon, vous

lui donnerez un ſyrop plus fort ; & vous le laiſſerez dans le ſyrop, juſqu'au lendemain, que vous le mettrez égoutter ſur des feuilles ; poudrez tout le deſſus avec du ſucre fin paſſé au tambour, que vous jettez legérement avec un ſucrier, mettez-le ſécher à l'étuve ; quand le deſſus ſera ſec, vous le retournerez de l'autre côté, pour y mettre du ſucre. Achevez de le faire ſécher ; vous le conſerverez dans un endroit ſec & dans des boëtes garnies de papier blanc.

Verjus. (*Clarequets de*) Il faudra prendre du verjus qui ſoit preſque mûr, l'écraſer & en tirer le jus le plus clair qu'il ſera poſſible : ſur un demi-ſeptier de jus, il faut mettre un demi-ſeptier de décoction de pommes de reinette ; & ſur les deux demi-ſeptiers, il faut faire cuire deux livres de ſucre à caſſé, & jetter votre décoction dedans ; les mêler & les dreſſer dans des moules de verre ; les mettre à l'étuve comme les autres clarequets & les achever de même.

Verjus. (*Compôte de*) Vous prendrez deux livres de verjus du plus gros & du plus beau ; vous le fendrez par le côté ; & avec la pointe d'un petit couteau, vous en ôterez les pépins ; & vous le jetterez à meſure dans de l'eau fraîche : enſuite vous ferez bouillir de l'eau dans une poële ; & après avoir égoutté votre fruit, vous le mettrez dans de l'eau bouillante ; quand il ſera tout monté ſur l'eau, vous l'ôterez de deſſus le feu : vous le couvrirez d'un plat ; & vous le laiſſerez refroidir. Remettez-le un moment ſur le feu, pour le faire reverdir ; enſuite faites-le égoutter, & ayez une livre de ſucre clarifié legérement, dans lequel vous mettrez votre verjus, & lui ferez prendre trois ou quatre bouillons : ôtez-le de deſſus le feu ; écumez-le ; & quand il ſera froid, vous le dreſſerez dans un compôtier. Obſervez que le ſyrop ne ſoit point trop cuit. Que ſi hors de la ſaiſon, vous voulez faire une compôte de verjus, faute d'autre choſe, vous n'aurez qu'à prendre de celui

que vous aurez au liquide, en décuire un peu le ſyrop, lui donner quelques bouillons, y paſſer votre verjus, le bien écumer, & le dreſſer dans un compôtier.

Verjus. (*Gelée de*) Mettez dans une poêle, ſix livres de verjus bien mûr avec un verre d'eau; faites-le bouillir quelques bouillons juſqu'à ce qu'il ſoit amorti, & vous le mettez ſur un tamis avec un plat deſſous. Preſſez-le fort pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une pinte de ce jus vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la grande plume. Mettez le verjus dans le ſucre pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez que la gelée ſera faite, lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire; verſez-la dans les pots, & ne la couvrez que quand elle ſera tout à-fait froide.

Verjus. (*Glace de*) Pilez une livre de verjus pour en tirer tout le jus que vous paſſez dans un tamis bien ſerré; mettez-y une livre de ſucre & trois demi-ſeptiers d'eau; lorſque le ſucre ſera fondu, paſſez le tout enſemble dans une chauſſe; & mettez-le dans la ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

Verjus. (*Marmelade de*) Ayez quatre livres de verjus qui ne ſoit point trop mûr. Egrainez-le; & jettez-le dans une poêle d'eau bouillante, pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains ſont montés au-deſſus de l'eau, il faut les couvrir d'un plat, & les tenir ſur de la cendre chaude, pendant deux heures. Si vous ne les trouvez point aſſez verds, il faudra les remettre un peu frémir ſur le feu, les laiſſer refroidir dans la même eau & les mettre égoutter; enſuite les paſſer au tamis, & deſſécher votre marmelade ſur le feu: quand elle eſt bien deſſéchée, ôtez-la promptement de la poêle, à cauſe du goût de cuivre qu'elle pourroit prendre. Peſez-la; faites cuire autant de ſucre à caſſé, & incorporez-le avec votre fruit; faites-le frémir, & l'empotez tout chaud; laiſſez-le juſqu'au lendemain pour le couvrir.

Verjus pelé confit. Pelez proprement du gros verjus presque mûr ; ôtez-en les pépins, avec une petite brochette de bois très-pointue ; mettez dans une poële autant de sucre très-fin, que vous avez pesant de verjus, avec un demi-verre d'eau seulement, c'est-à-dire, autant qu'il en faut, pour faire fondre le sucre. Quand il sera fondu, vous y jetterez votre verjus, pour le mettre sur le feu avec le sucre ; faites-les bouillir quelques bouillons ; ayez soin de les bien écumer. Il faut peu de tems pour la cuisson ; ensuite vous l'ôtez du feu, pour le mettre dans les pots, quand il est à demi-froid.

Verjus. (Pâte de) Prenez du verjus, que vous égrainerez ; & vous le ferez bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce que le grain se creve ; vous le jetterez ensuite sur un tamis, ou sur une passoire, pour l'égoutter ; & tout d'un tems, vous le presserez fortement, pour en séparer les pépins & la peau. Il faut blanchir & passer ensemble quelques pommes de rambour, ou autres de pareille verdure. Vous mettrez ce que vous aurez de pâte de l'un & de l'autre dans la poële, pour la faire reverdir sur le feu, & la dessécher tout à la fois, en la remuant & la retournant continuellement, jusqu'à ce qu'elle commence à quitter la poële : vous ferez cuire du sucre à la plume, que vous incorporerez livré pour livre ; & vous la dresserez ensuite sur des ardoises, avec une cuillere, pour la mettre sécher à l'étuve, avec un bon feu, en la retournant de l'autre côté ; poudrez-la de sucre, prenez garde qu'elle soit bien raffermie.

Verjus (Pâte de) mêlée. Mettez dans une poële trois livres de verjus presque mûr, avec six pommes de rambour franc, que vous pelez & coupez par morceaux, avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit cuit en marmelade ; passez-la au tamis, en la pressant fort avec une spatule, pour en tirer le plus que vous pourrez ; mettez ce qui a passé au travers du tamis dans une poële sur le feu, pour faire dessécher,

& réduire en marmelade bien épaiſſe, que vous tournez toujours avec la ſpatule, & mettez-la enſuite ſur un plat. Faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade : mettez-la dans le ſucre, & délayez bien le tout enſemble, en remuant toujours avec la ſpatule; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire chauffer; quand elle ſera prête à bouillir, vous la dreſſerez dans les moules, & vous jetterez un peu de ſucre fin deſſus; mettez-la ſécher à l'étuve : quand elle ſera tout-à-fait ſéche deſſus, vous l'ôterez des moules, pour la repoudrer de ſucre de l'autre côté, & vous acheverez de la faire ſécher. Vous la conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Verjus. (*Syrop de*) Pilez dans un mortier quatre livres de gros verjus très-verd, que vous égrainez auparavant; paſſez-en tout le jus au travers d'un tamis, en le preſſant fort; après, vous le paſſerez pluſieurs fois à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit clair. Sur une chopine de ce jus, vous ferez cuire quatre livres de caſſonnade, que vous réduiſez à la grande plume. Mettez-y le verjus, & faites-le cuire avec la caſſonnade ſur un grand feu, juſqu'à ce qu'il ſoit en ſyrop très-fort. Quand il ſera à moitié froid, vous le verſerez dans des bouteilles, que vous ne boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le verjus a différentes qualités, ſuivant le degré de maturité où il ſe trouve quand on l'emploie; s'il a de l'âpreté, il eſt aſtringent, ſtomachique & reſſerre le ventre; étant un peu plus avancé, il eſt acide, & dès-lors ſtomachique, diurétique, anti-putride. Il y a une eſpece de raiſin que l'on nomme *verjus*, parce que c'eſt ſur-tout celui-là qu'on emploie en verjus; il eſt, ainſi que tout raiſin mûr, nourriſſant, laxatif & legérement fondant.

VESPETRO. (*Ratafia de*) On emploie à ce ratafia ſept ſortes de grains, qui ſont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de carotte, celles

de l'aneth & de carvi. Pour faire le ratafia de Vespetro, vous prendrez les graines ci-dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, & vous y verserez de l'eau-de-vie. Vous boucherez bien le vaisseau, & vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours. Observez cette pratique pendant six semaines; au bout de ce tems, vous la passerez dans un tamis, & vous laisserez égoutter vos graines: vous ferez fondre du sucre dans l'eau-de-vie qui sera séparée de votre infusion, sans y mettre d'eau, comme aux autres syrops; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Il faut toujours boucher le vaisseau, pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point; quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mêlange à la chausse. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

VERMICHEL, en italien *Vermicelli.* (Voyez *Semouille.*) Cette pâte est de la même composition que celle de la semouille, si ce n'est qu'on laisse les filets beaucoup plus longs. Quand, au lieu de passer cette pâte en filets, on l'applatit, & qu'on l'étend en rubans, larges de deux doigts, les Italiens l'appellent *kagnes;* si on les découpe par les côtés, ils l'appellent *lazagnes*; si on la forme en bâtons ronds, on l'appelle *macaronis.* On la roule enfin en especes de bols, qu'on enfile comme des chapelets; c'est ce que les Italiens appellent *patres.* On estime les préparations de riz ou de froment pectorales, restaurantes & adoucissantes.

VERMICELLI. (*Potage de*) Prenez-en la quantité d'une demi-livre; jettez-la dans l'eau bouillante, & ensuite dans l'eau fraîche. Faites égoutter ensuite sur un tamis, & faites cuire dans d'excellent bouillon, pendant une heure; puis dressez & servez avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de Parmesan rapé, Gruyeres, ou autre fromage. Le Parmesan est le meilleur pour cela.

VIN : le vin eſt le jus du raiſin, tiré, par une forte expreſſion, après l'avoir laiſſé fermenter plus ou moins de tems, ſelon la qualité du raiſin, le plus ou moins de corps qu'on veut donner au vin. Pour le détail des différens vins, de leur uſage, de leurs bonnes ou mauvaiſes qualités, *voyez* le Dictionnaire domeſtique.

VINAIGRE : le vinaigre eſt une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale que l'on tire du vin, au moyen d'une ſeconde fermentation, qui, d'un état ſpiritueux, le fait paſſer à l'acide : il eſt d'un grand uſage dans l'apprêt des alimens. *Voyez* le Dictionnaire domeſtique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le bon vinaigre, pris en petite quantité, & comme aſſaiſonnement, eſt fort ſain, & rend les alimens plus ſtomachiques & anti-putrides ; il convient aux perſonnes très-échauffées, qui ont des inſomnies, qui ſont ſujettes aux maladies putrides. Si on en fait un trop grand uſage, il maigrit, irrite la poitrine, cauſe de la toux, la pulmonie même, des obſtructions, ſur-tout au foie.

VIOLETTE. (*Bouquet de*) Prenez de la belle violette avec leurs queues ; mettez-en quatre ou cinq enſemble, que vous attacherez avec un peu de fil ; trempez-les par-tout dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi-froid ; vous les mettrez à meſure égoutter ſur un tamis ; enſuite vous les poudrerez par-tout avec du ſucre très-fin. Soufflez deſſus, pour qu'il ne reſte pas trop de ſucre. Mettez-les ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies. Mettez-les ſécher à l'étuve, pour les ſerrer enſuite dans des boëtes garnies de papier blanc, dans un endroit ſec.

Violettes. (*Candi de*) Ayez de la belle violette épluchée ; faites cuire du ſucre à la plume ; verſez-le dans les moules à candi : lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la violette, que vous enfoncez legérement & également avec une fourchette. Mettez par-deſſus une grille à candi, faite pour le moule ; vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres,

& qui soit propre. Mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez. Entretenez l'étuve de feu, le plus également qu'il vous sera possible. Ce doit être un candi de vingt-quatre heures. Pour connoître si votre candi est bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs secs aux quatre coins du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai. Vous les retirez doucement lorsque vous croyez que le candi est fait; vous verrez si les bâtons font les diamans dessus, & également; pour lors vous égoutterez votre candi, en penchant le moule par le coin que vous laissez égoutter pendant deux heures; ensuite vous renversez sur le moule une feuille de papier blanc un peu forte, & également.

Violettes. (*Clarequets de*) Prenez une douzaine de pommes de reinette, des plus belles que vous pourrez trouver; coupez-les pour en tirer la décoction; l'on en fait une gelée comme celle de pommes. Vous prendrez de la violette bien épluchée, que vous mettrez dans une terrine; faites bouillir un demi-septier d'eau, que vous jetterez sur la violette; couvrez-la avec une assiette pour la faire enfoncer; & vous la mettrez à l'étuve, du soir au lendemain. Vous la passerez dans une serviette pour en exprimer toute l'eau; vous aurez soin de bien serrer la gelée de pommes dans sa cuisson; & vous y mettrez votre décoction de violette, comme si vous y mettiez de la cochenille, en la tenant sur un feu bien doux; qu'elle ne fasse que frémir; & vous remuerez bien legérement avec une cuillere, afin de la bien mêler, & ne la point engraisser; vous ferez cuire au cassé autant de sucre que vous avez de décoction. Mettez y votre décoction de violette en la versant doucement, afin de décuire le sucre; remettez sur le feu; au premier bouillon, vous écumerez votre gelée, & vous la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts. Vous tremperez une cuillere d'argent dedans: si votre gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, votre gelée sera faite; vous la mettrez dans des moules à clarequets, & vous la ferez prendre à l'étuve.

Violettes confites. (Fleurs de) Il ne faut ôter que les trois quarts des queues des violettes, & laisser la fleur entiere. Vous les mettrez ensuite, sans les laver, dans un sucre clarifié & cuit au grand lissé. Laissez-les refroidir dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume. Laissez refroidir votre confiture pour la dresser dans les pots. Si vous voulez confire de la violette sans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laisserez entieres; & vous observerez la même façon qu'à la précédente.

Violette. (Conserve de) Vous prendrez de la plus belle violette; vous en peserez deux onces, que vous pilerez dans un mortier : en la pilant, vous y mettrez une petite goutte de jus de citron. Vous ferez cuire une livre de sucre à la premiere plume; vous le laisserez un peu refroidir; vous le remuerez avec une cuillere, trois ou quatre tours, & vous y mettrez la fleur. Il faudra la remuer encore un tour, & la dresser. Quand vous en aurez versé dans un moule, si vous voulez déguiser le reste, pressez-y promptement un peu de jus de citron; remuez les avec la cuillere, & versez-le dans un autre moule.

Violettes en dragées. Ayez de la gomme adraganth détrempée, & passez-la au travers d'une serviette. Pilez de la racine d'iris, & passez-la au tamis fin. Mettez le tout dans un mortier; ajoûtez-y de la marmelade de violette, & pilez le tout ensemble en y mettant du sucre en poudre, de tems en tems; & faites-en une pâte : quand elle maniable, vous l'ôtez du mortier, & la maniez sur une table, avec du sucre en poudre : vous en prenez gros comme une noix, que vous tenez dans les doigts de la main gauche; & avec la droite, vous en prenez de la grosseur d'un petit pois, que vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le doigt index de la droite, en le coulant le long de la paume de la main; & vous en formez comme des crottes de rat : quand toute la pâte est travaillée, on la met dans

un tamis pour la faire sécher à l'étuve, pendant sept ou huit jours; on la mene sur le tonneau, comme les girofles, & on les acheve de même.

Viollettes. (*Gâteau de*) Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau. Epluchez de la violette; pesez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume. Travaillez-la promptement sur le feu avec une spatule. Quand le tout commence à monter, & que vous êtes prêt à le verser dans le moule, ajoûtez-y un peu de blanc d'œuf battu, avec du sucre en poudre qui ne soit pas trop liquide, & que vous avez tout prêt; ce qui fera monter le gâteau. Versez-le promptement dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud, à une certaine distance; ce qui fera encore monter le gâteau.

Violettes. (*Glace de*) Epluchez une bonne poignée de violettes, que vous mettrez dans un mortier, pour la piler très-fin; retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude; mettez-y fondre une demi-livre de sucre; laissez infuser une demi-heure, ensuite vous passerez cette eau au travers d'une serviette, & vous la ferez prendre à la glace.

Violettes. (*Marmelade de*) Il faudra prendre une livre de belle violette épluchée, la bien piler. Vous ferez cuire trois livres de sucre à la premiere plume, & vous y mettrez votre violette. Vous la remettrez sur le feu, pour lui faire prendre cinq ou six bouillons à petit feu; il faut la remuer ensuite avec une spatule, & la mettre toute chaude dans des pots.

Violettes. (*Pastilles de*) Pour leur donner la couleur & l'odeur de violette, vous détrempez de l'indigo & de l'iris, & vous mêlez cette eau avec votre gomme; quand elle est fondue & dans le mortier, vous y ajoûtez ensuite du sucre fin en poudre, & vous continuez de tourner & de bien démêler le tout, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. On en forme ensuite des pastilles rondes en bâtons & lacs d'amour; on les finit comme les autres. Si

on en veut faire des rouges, il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée, en pilant la pâte, ou bien une cuillerée de marmelade d'épine-vinette, qui soit d'un beau rouge.

Violettes. (*Pâte de*) Prenez une livre de violette; épluchez; pilez-la dans un mortier; & mettez-y une goutte ou deux de jus de citron en la pilant. Mettez-la dans un plat, & joignez-y deux ou trois cuillerées de marmelade de pommes; faites cuire du sucre à la plume, & mettez-en dans votre marmelade la quantité qu'il en faut, en la délayant doucement avec une cuillere; faites-la frémir, & dressez-la à demi-froide dans vos moules, ou sur des ardoises; il faut les mettre à l'étuve, & les finir comme les autres: en les retournant, poudrez-les legérement de sucre. Si vous vouliez faire cette sorte de pâte hors de la saison, vous pourriez avoir recours à la marmelade, en y joignant un peu de celle de pommes.

Violettes. (*Syrop de*) Il faut prendre la violette qui vient au commencement du printems; c'est toujours la meilleure à employer. Il ne faut se servir que de la simple; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus sec de la saison. Vous l'éplucherez; vous en ôterez le verd, & vous mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau sur la cendre chaude; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille pas, parce que la couleur deviendroit verte; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu pour faire cette infusion. Lorsque vous aurez préparé votre infusion, ainsi que nous venons de dire, vous la passerez dans un tamis, & vous ferez ensuite votre syrop à cassé, prêt à candir; & lorsque ce syrop sera fait, vous l'ôterez de dessus le feu, & vous le passerez au tamis, que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion, afin que le syrop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussi-tôt que le syrop sera passé par le tamis, & mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mê-

lange, jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer de ne pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs, pour y mettre le syrop, parce qu'en passant par le tamis, & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion, attendu que ce syrop est prêt à candir, lorsque vous le retirez du feu; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement. Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous emploierez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs pour clarifier, & deux livres de fleurs de violettes; & que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de décoction. Si elles fournissoient davantage, le syrop ne seroit pas assez épais, & il pourroit fermenter, comme il arrive souvent, faute d'observer les régles ci-dessus, qui sont cependant d'une grande conséquence, à cause que ce syrop est pour les remedes.

VIVE : poisson de mer, de la grandeur & de la figure à-peu-près du maquereau. Ce poisson a un goût exquis; sa chair est tendre, ferme, blanche & friable; nourrit beaucoup, sans charger l'estomac.

Vives à la braise. Vuidez; lavez; essuyez. Faites cuire à une bonne braise, bien assaisonnée dessus & dessous; mouillez de deux verres de vin blanc à moitié de la cuisson. Tirez; faites égoutter & servez avec les ragoûts de foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, champignons & mousserons à volonté. On peut aussi les servir simplement avec le jus de la braise.

Vives à la broche en gras. Piquez de moyen lard assaisonné; attachez-les à la broche, & arrosez-les d'une marinade de vinaigre & essence de jambon, avec sel & poivre, & beurre. Servez-les avec de l'essence de jambon.

Vives à la broche en maigre. Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois; arrosez d'une marinade en cuisant à la broche, de vinaigre, coulis de poisson, beurre, &c; & servez avec une sauce à l'anchois.

Vives à la sauce à l'anchois. Incisez; frottez-les

de beurre & de ſel; faites griller, & ſervez avec une ſauce à l'anchois.

Vives à la Sultane. Faites cuire comme celles à la broche en gras, & ſervez deſſous une ſauce à la Sultane.

Vives au céleri. Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de céleri.

Vives au coulis d'écreviſſes. Faites-les griller, & faites-leur une ſauce blanche. Liez la ſauce de coulis d'écreviſſes, & ſervez ſur les vives.

Vives au coulis de perdrix. Faites cuire à la braiſe; égouttez enſuite; dreſſez & jettez deſſus un coulis de perdrix. On peut de même les ſervir avec tout autre coulis.

Vives au vin de Champagne. Otez la tête & la queue; coupez-les en deux; mettez-les dans une caſſerole, avec ſel, poivre, épices, laurier, oignons, bouquet, champignons & mouſſerons. Faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez ſur les vives; faites cuire & réduire à moitié. Ajoûtez du bon beurre; achevez de cuire. La ſauce ſuffiſamment réduite, liez d'un coulis d'écreviſſes, ou autre, après avoir ôté l'oignon, le bouquet & le laurier.

Vives aux cardons d'Eſpagne. Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de cardons d'Eſpagne.

Vives aux capres au roux. Faites frire, & mettez mitonner dans une bonne ſauce aux capres, liée d'un coulis au roux d'écreviſſes.

Vives aux huitres. Faites cuire à une bonne braiſe mouillée de moitié jus de veau & bouillon. Etant égouttées, ſervez-les avec un ragoût d'huitres en gras.

Vives aux truffes Faites griller des truffes, comme celles à l'anchois, & les ſervez avec un ragoût de truffes par-deſſus.

Vives en caſſerole. Farciſſez-les de beurre manié de fines herbes, avec ſel & poivre, muſcade; & faites cuire comme les tanches en caſſerole. On peut les ſervir avec toutes ſortes de ragoûts.

Vives en fricaſſée blanche. Coupez par tronçons ; paſſez-les au beurre frais, champignons, mouſſerons, truffes vertes, ſel & poivre, bouquet, pincée de farine ; mouillez de bouillon de poiſſon & vin blanc. Faites mitonner ; liez la ſauce avec jaunes d'œufs, verjus, perſil haché ; en remuant, ſervez de bon goût & chaudement.

Vives farcies en gras aux mouſſerons. Habillez-les, & les farciſſez par les ouïes d'une farce fine de volaille. Faites cuire à la braiſe, & ſervez avec un ragoût de mouſſerons.

Vives frites. Inciſez-les ; farinez & faites frire de belle couleur au beurre fin. Egouttez ; ſervez garnies de perſil frit.

Vives grillées : ſe ſervent avec une ſauce à l'anchois, ou au coulis d'écreviſſes, ou avec les ragoûts d'*huitres*, de *laitances*, ou d'*écreviſſes*, ou de *moules*.

Vives : (*Potage de*) ſe fait de la même maniere que celui de perche.

Vives. (*Salade de*) Faites-les frire ou griller ; laiſſez refroidir ; coupez en filets ; arrangez dans un plat ; garniſſez de cerfeuil haché, de petites capres avec ſel & poivre, huile & vinaigre.

Vives : (*Terrine de*) ſe fait comme celle de truites & de tranches de ſaumon.

Vives : (*Tourte de*) ſe fait encore comme celle de truites & de ſaumon.

Observation médecinale.

La vive fraîche, ferme & bien en chair, eſt un aliment fin, ſavoureux, délicat, léger, dont on peut permettre l'uſage aux eſtomacs foibles, aux perſonnes les plus délicates, & aux convaleſcens, dès qu'ils ont permiſſion de manger.

FIN.



APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier un manuscrit qui a pour titre : *Dictionnaire portatif de la Cuisine & de l'Office*, &c. Cet Ouvrage a sur ceux du même genre l'avantage d'être beaucoup plus étendu, & de contenir des remarques intéressantes pour les personnes qui, sans être malades ni convalescentes, pensent à conserver leur santé en satisfaisant leur appétit & leur goût. Je crois que l'on en peut permettre l'impression. Fait à Paris, ce 15 Septembre 1765.

LEBEGUE DE PRESLE.

PRIVILEGE DU ROI.

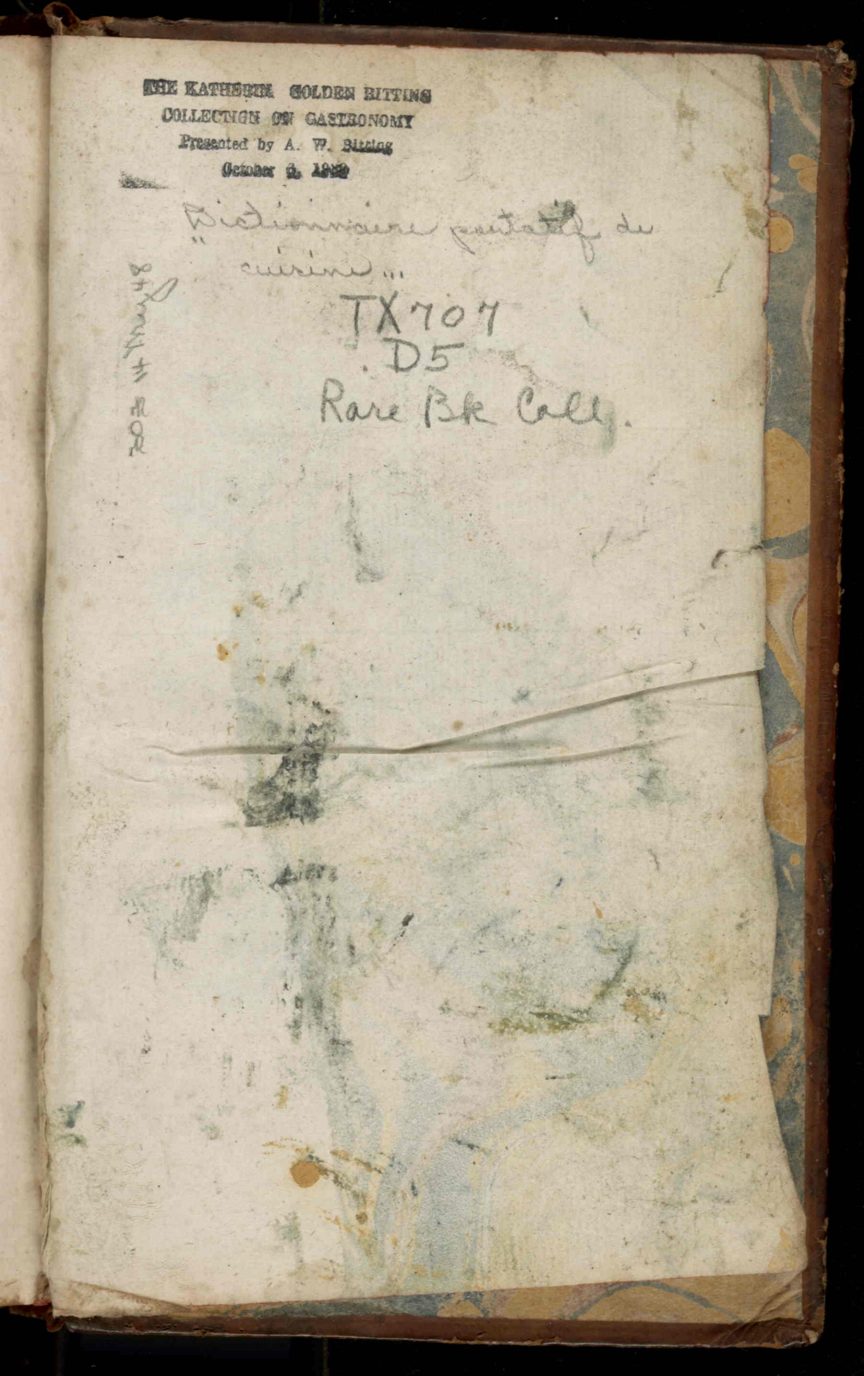
LOUIS, par la Grace de Dieu, Roi de France et de Navare : A nos amés & féaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, Salut. Notre amé le sieur Vincent, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *Dictionnaire portatif de la Cuisine & de l'Office*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce nécessaires. A ces Causes voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date des présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi de faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant ou de

ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts : A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modele sous le contre-scel des Présentes ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France le sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit sieur DE LAMOIGNON, & une dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France le sieur DE MAUPEOU ; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaire, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires : CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Fontainebleau, le vingt troisieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil sept cent soixante cinq, & de notre Regne, le cinquante-unieme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 672, fol. 390, conformément aux Réglemens de 1723. A Paris, le 5 Novembre 1765.

LE CLERC, *Adjoint.*



"Dictionnaire portatif de cuisine..."





